

Domaine Stéphane Ogier "La Rosine" (syrah) rouge 2017 MAGNUM



Prix du produit :

111,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2017

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Rosine (syrah)

Wine Advocate (Parker): 90-92/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE S. OGIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur

La Rosine (syrah) rouge 2017 MAGNUM signée Stéphane Ogier

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2017): 90-92/100. *Even Ogier's 2017 IGP Collines Rhodaniennes La Rosine Syrah looks impressive, blending ashy notes with raspberries and black olives. It's medium to full-bodied, with a silky, drink-now texture and plenty of length on the finish. It should drink well on release and for 5-6 years thereafter. Drink date 2019-2025.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : *Un fruité rouge gourmand, une bouche légère et digeste, des tannins croquants.* Fourchette d'apogée : 2019-2025.

Notre commentaire:

La Rosine est la cuvée "de coeur" de Stéphane Ogier. Simple Indication Géographique Protégée (IGP, anciennement "vin de pays"), c'est la preuve qu'il est possible de vinifier de grands vins avec du talent et des moyens, même sans appellation. Le premier, dans les années 80, Michel Ogier a perçu l'immense potentiel qualitatif de son terroir granitique de **La Rosine**, situé juste **à la limite de l'appellation Côte-Rôtie**, sur les coteaux de Tupins et Semons, dans le sud de l'AOC. Il prend la décision de ne plus porter les raisins de cette parcelle à la coopérative, et se retrouve les manches pour sa première "mise en bouteilles au domaine". C'est le début d'une longue histoire de quête de la qualité ultime, aujourd'hui pérennisée par son fils Stéphane et encensée par le **Guide Bettane et Desseauve 2015**: "*Nous parions que dans 5 ans le domaine deviendra aussi culte que Chave sur l'Hermitage*" !

La Rosine est restée un symbole chez les Ogier, et bénéficie d'une **attention toute particulière**. Elle est maintenant élevée pendant 12 mois dans les fûts qui ont, lorsqu'ils étaient neufs, accueilli les grandes **Côte-Rôtie** du domaine. Une bonne façon d'appréhender à moindres frais tout le talent du vigneron, si on oublie l'appellation inscrite sur l'étiquette !

Lire les commentaires du millésime précédent

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Limitrophe de nos meilleurs vignes et coteaux d'Ampuis, la Rosine est un terroir de pur granite unique au domaine Ogier. Nous lui apportons à chaque millésime, le travail et la passion qui font la réputation de nos grandes cuvées.

Surface du vignoble : 6 Ha.

Cépage : 100% Syrah.

Age du vignoble : 20 à 30 ans.

Densité de plantation : 9 à 10.000 pieds/ha.

Terroir : Granit.

Localisation : Coteaux de Tupin-Semons.

Vendanges : Manuelles. Tri à la parcelle et table de tri à l'entrée de la cuverie.

Vinification : Égrappage et macération à froid en cuves inox thermo-régulées. Levures indigènes.

Élevage : 12 mois en barrique, pas de bois neuf.

Capacité de vieillissement : 5 / 10 ans.

Description brève du produit :

La Rosine a fait la réputation initiale du domaine de Michel et Stéphane Ogier. Ces vieilles syrahs sans appellation, contiguës à leurs parcelles de Côte-Rôtie (et élevées 1 an dans les mêmes barriques), l'ont beaucoup aidé !