

Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "Sélection de 9 Lieux-Dits" 2020




STEPHANE OGIER
VIGNERON EN CÔTE-ROÛTIE

Prix du produit :

1 350,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2020

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Présentation de ce carton panaché "sur-mesure" de 9 bouteilles rédigée par le vigneron :

"Certaines années précieuses, je conserve la mémoire de parcelles uniques, en préservant une partie de tout assemblage. Cette sélection, parmi mes meilleurs lieux-dits, invite à découvrir la subtilité et la pureté de ces parcelles incomparables. A millésime exceptionnel, une sélection exceptionnelle..."

But De Mont, Fongéant, Côte-Bodin, Cognet, Bertholon, Montmain, La Viallière, Le Champon, Leyat sont les 9 terroirs vinifiés séparément en 2020, à découvrir dans ce coffret panaché unique.

"En plus des sélections parcellaires de sa gamme classique, Stéphane réalise une gamme unique de sa sélection de lieux-dits. Il existe très peu de choses qui soient aussi inspirantes et enrichissantes que la dégustation à travers ces lieux-dits rares et uniques. C'est une édition avec des quantités très limitées alors ne manquez pas votre chance de déguster ces flacons exceptionnels." Jeb Dunnuck

Viallière 2020 : 96+/100 (Jeb Dunnuck*) : *L'une des cuvées les plus minérale, le Côte-Rôtie La Viallière 2020 propose une trame aromatique de fruits rouges et noirs ainsi que des notes florales, violette et rose, suivant le profil type d'un Côte-Rôtie aux nuances charnues. Tannique, vibrant et droit avec un équilibre parfait et beaucoup de densité. Il aura besoin de 4-5 ans de vieillissement en bouteille et évoluera sur les deux prochaines décennies. MATURITÉ : 2028-2049.*

Montmain 2020 : 95/100 (Jeb Dunnuck*) : *Comme avec le Cognet, le Côte-Rôtie Montmain 2020 provient d'une passerelle dans le nord de l'appellation et est fermenté avec ses rafles. Ce n'est pas loin du style de Cognet mais il se dévoile encore plus floral et élégant. Framboises noires, fer, fleurs anciennes se présentent au nez. La bouche est élégante et soyeuse avec des tannins ultra fins. Ce Côte-Rôtie offrira une très belle dégustation dans les 15-20 prochaines années. MATURITÉ : 2024-2044.*

Bertholon 2020 : 96/100 (Jeb Dunnuck*) : *La parcelle d'où provient le Côte-Rôtie Bertholon 2020 contient beaucoup d'argile dans ses mica-schistes. Fermenté avec ses rafles, il propose une magnifique aromatique autour des fruits noirs fumés, de la tapenade et du fer avec une belle structure, riche, puissante et corsée. Ce Côte-Rôtie aura besoin d'un temps de maturité en bouteille mais montre déjà son grand potentiel. MATURITÉ : 2028-2050.*

Côte Bodin 2020 : 94/100 (Jeb Dunnuck*) : *Provenant d'une parcelle située plus au Sud de La Landonne, le Côte-Rôtie Côte-Bodin 2020, suivant le style d'une Côte Blonde, propose une trame aromatique très florale et fruitée allant des fruits rouges (fraises, framboises) à la violette et aux pétales de roses. Des notes de tapenade, de fer et d'épices ressortent également. C'est un vin moyennement corsé à corsé avec une belle acidité et des tannins souples, dans le style bourguignon. MATURITÉ : 2024-2044.*

But De Mont 2020 : 98/100 (Jeb Dunnuck*) : *C'est le seul vin provenant de la Côte-Blonde dans la caisse de Sélection Lieux-Dits, le Côte-Rôtie But de Mont a un style incroyable, avec une merveilleuse complexité, profondeur et structure. Framboises noires, groseilles, viandes grillées, graphite et quelques notes charnues définissent l'aromatique de cette cuvée. La bouche est concentrée et opulente avec une longue finale. C'est très certainement le vin le plus fin dégusté sur ce lieu-dit. Il n'est pas simple de retirer ses mains de la bouteille, mais dans l'idéal nous pouvons encore lui donner 4-5 ans d'élevage et elle pourra être consommée durant les deux prochaines décennies. MATURITÉ : 2028-2049.*

Fongéant 2020 : 99/100 (Jeb Dunnuck*) : *Un jus absolument divin, le Côte-Rôtie Fongéant 2020 propose un bouquet singulier de groseilles plus foncées, truffe blanche, steak saignant et d'une pointe de fer. Il en résulte un Côte-Rôtie corsé, ample et sans faille bien structuré, doté de tanins fabuleux et d'une longueur incroyable. C'est un assemblage assez rare entre puissance et élégance qui rend le vin complexe. Ce joyau doit être bu pour être cru. Cachez quelques bouteilles durant au moins 4-5 ans et vous vous sentirez chanceux de les apprécier durant les 20*

prochaines années. MATURITÉ : 2028-2050.

Cognet 2020 : 95/100 (Jeb Dunnuck*) : *Provenant d'un lieu-dit du nord de l'appellation et fermenté avec beaucoup de rafles, le Côte-Rôtie Cognet 2020 propose un bouquet classique de groseilles, de mûres ainsi que de viandes séchées, de cuir, de fer et de levure. Ce riche Côte-Rôtie, au corps moyen à corsé, présente des tannins fins mais bien construits et une superbe finale en bouche. Donnez lui quelques années avant de le consommer. Il évoluera facilement pendant deux décennies.* MATURITÉ : 2026-2040.

Le Champon 2020 : 97/100 (Jeb Dunnuck*) : *Provenant de la parcelle toujours vendangée en dernier, le Côte-Rôtie Le Champon 2020 a été fermenté avec les rafles et, comme la plupart des Côtes-Rôties, élevé en demi-muids. C'est une cuvée d'une élégance incroyable qui présente des arômes de fruits noirs, de fer, d'olive noire et de truffe avec un soupçon de notes florales. Corsé, structuré et sans faille, il offre une acidité tout en finesse, des tannins souples et une belle finale en bouche. Concentré et serré, il aura besoin d'un vieillissement en bouteille afin de dévoiler son vrai potentiel.* MATURITÉ : 2028-2049.

Leyat 2020 : 97/100 (Jeb Dunnuck*) : *Situé juste au dessus de Côte-Bodin (près de Fongéant), le Côte-Rôtie Leyat 2020 présente un profil riche et incroyablement fruité, avec notamment de la mûre et la groseille, des tonnes de graphite, des notes de terre brûlée et des nuances charnues. Un vin corsé à la bouche puissante qui a une structure suffisante pour justifier un vieillissement en bouteille d'au moins 4-5 ans.* MATURITÉ : Après 2028.

Description brève du produit :

Comme à la Romanée Conti, avec ses cuvées rares, Stéphane Ogier a décidé de ne proposer qu'une dégustation horizontale de ses 9 lieux-dits de Côte-Rôtie vinifiés séparément.