

Domaine Michel et Stéphane Ogier Côte-Rôtie "Réserve du domaine" 2012



Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2012

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Réserve du Domaine

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE STEPHANE OGIER

Commentaires sur ce Côte-Rôtie "Réserve du Domaine" 2012 de Michel et Stéphane Ogier :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 16/20. *Parmi les grandes cuvées, le millésime 2012 a généré des vins concentrés, en finesse, sans avoir la structure des 2011.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : *Il est bien typé par le millésime, le fruit est précis et la bouche est aimable. La finesse et le velouté que cette cuvée exprime permettront de l'apprécier dès sa jeunesse.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 17/20. *Porté plus par sa bouche saline que ses parfums*

fruités, il goûte aujourd'hui très bien, droit, intense, précis, un tannin bien défini. Excellent. Apogée de 2017 à 2027.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2014) : 92/100. *Intended to fit in the premier cru level, the new 2012 Côte Rôtie Reserve (which incorporates some Viognier) is deeper and richer than the Le Village and exhibits a ruby/purple color to go with lots of tapenade, underbrush, peppered meats and both black currant and blackberry-like fruit. It's medium to full-bodied, finesse driven, has vibrant acidity and beautifully polished tannin. It too is beautiful wine to drink over the coming decade or more.*

Fiche technique rédigée par le vigneron :

Envoûté par ces coteaux escarpés, la richesse de Côte-Rôtie m'apparaît dans toute sa splendeur. Ma passion pour ces terroirs d'exception se traduit dans cette cuvée emblématique, fruit de l'assemblage de nos meilleurs lieux dits. Côte-Rôtie Réserve exprime l'harmonie des collines de Brune et de Blonde, dans un vin alliant force, finesse et complexité.

Appellation : Côte-Rôtie.

Cuvée : Réserve du Domaine.

Couleur : Rouge.

Millésime : 2012

Surface du vignoble : 5 Ha.

Cépage : presque 100% Syrah avec un peu de viognier.

Age du vignoble : 40 ans.

Densité de plantation : 10.000 pieds/ha.

Terroir : Granit & Schiste.

Localisation : Assemblage de 15 parcelles situées en côte brune et blonde.

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

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

Élevage : 18 mois en barriques dont 20 % de bois neuf les 12 premiers mois d'élevage.

Capacité de vieillissement : 20/25 ans.

Description brève du produit :

Un magnifique Côte-Rôtie très expressif. Une quinzaine d'années en cave ne lui fera pas peur !
17/20 B+D, 16/20 RVF.