

Stéphane Ogier - Saint-Joseph Le Passage Blanc - 2016



Voici une des cuvées en blanc encore méconnue de Stéphane Ogier, une ode intense et vibrante à la marsanne et aux terroirs granitiques du Nord de l'appellation Saint-Joseph, dans un millésime majeur, tout en finesse et en subtilité. Cette production confidentielle est issue d'une petite parcelle d'à peine 30 ares, sur la commune de Malleval, où les pieds de marsanne, âgés d'une trentaine d'années, se nourrissent de cette minéralité granitique qui va donner au vin ce côté salin et cette vibration en bouche très caractéristiques.

Comme toujours pour ses blancs, Stéphane fait le choix d'un élevage discret, en foudres principalement. Il parvient, avec une rare justesse, à délicatement enrober la puissance brute de la marsanne, laissant s'exprimer toute la finesse du millésime avec de l'éclat et une redoutable précision.

Ici, le sol est omniprésent et le fruit aussi, savoureux et gourmand. La maîtrise impressionne du début à la fin de la dégustation : le premier nez se révèle très frais, dans un registre floral évoquant le chèvrefeuille, la coriandre, la fleur d'oranger et la lavande. Vient ensuite une intense minéralité qui se développe sur des notes de pierre concassée et une touche résolument épicée évoquant le poivre gris. Bien sûr, le fruit est toujours aussi présent, sur des arômes de poire, de pêche et de mangue fraîche.

En bouche, on retrouve cette finesse : certes, il y a de la sève et de la matière, mais la minéralité subtile, accompagnée de beaux amers, précise et affine le vin. Elle l'allonge, le dynamise et le rend particulièrement sapide. La droiture et la persistance de la finale sont exemplaires : ce Saint-Joseph de haute-volée devrait servir de modèle tant il conjugue avec brio et naturel puissance et finesse.

Un grand blanc juteux, raffiné et persistant, oscillant sans cesse entre fruit et minéral, qui vous réglera sur les 5 prochaines années, pour accompagner une caille aux raisins ou un risotto aux champignons... Emotion des papilles garantie !

Stéphane Ogier - Saint-Joseph Le Passage Blanc - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Frais et raffiné : chèvrefeuille, coriandre, fleur d'oranger, lavande, fruits blancs, pierre pilée, poivre gris, poire, pêche blanche, mangue grâche, zestes d'agrumes, amande amère.

Bouche : Très bel équilibre : dense et juteuse en attaque. L'élevage subtil dompte la puissance de la marsanne et du terroir. Vibrant sur le palais, oscillant entre le fruit et le minéral.

Accords mets-vins : Beignets de calamar. Ris de veau à la crème. Poule farcie, caille aux raisins ou risotto aux champignons.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2023

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée, principes biologiques