

Stéphane Ogier - Condrieu La Combe de Malleval - 2015



Après vous avoir proposé l'an dernier le très fin et expressif 2016, nous avons décidé, avec la complicité de Stéphane, de remonter dans le temps avec un millésime 2015, naturellement solaire et puissant, qui commence juste à se délier et se livrer pleinement. Un miracle d'équilibre entre sensualité, profondeur et raffinement. .

Les raisins proviennent de deux parcelles situées au Sud de l'appellation, au lieu-dit Veauvignière à Malleval et à La Combe sur la commune de Saint-Pierre de Bœuf. Les vignes plantées voici 25 ans sont désormais enracinées en profondeur dans les sols granitiques qu'aime tant le viognier.

Par un travail de tous les instants à la vigne (ébourgeonnage, aération des ceps, effeuillage délicat...), Stéphane parvient, au prix de rendements très faibles, à obtenir un raisin à la fois très concentré mais doté d'une bonne acidité, qui va apporter aux vins cette fraîcheur qui les distingue. Stéphane n'a effectivement pas ménagé ses efforts à la vigne pour permettre au fruit d'afficher de bons équilibres sur ce millésime chaud et solaire.

Le moins que l'on puisse dire, c'est qu'il a brillamment relevé le défi. Toujours soucieux de ne pas alourdir son Condrieu, il a aussi fait le choix d'une vinification et d'un élevage de 10 mois, sur lies, en grands contenants, du demi-muid jusqu'aux foudres Stockinger.

Le résultat est éblouissant d'équilibre et d'éclat, de suavité et de profondeur : on tombe sous le charme d'un beau cortège de fruits pressés et compotés, entre pomme, pêche, Reine-Claude et abricot. Ici, la finesse n'est jamais loin, la fraîcheur non plus, s'exprimant sur des notes florales d'acacia, de mimosa mais aussi sur la bergamote et le zeste d'orange.

Gourmand, profond, velouté en bouche et pourtant étonnamment frais et dynamique, le vin délivre quelques irrésistibles saveurs de crème vanillée témoignant d'un élevage parfaitement maîtrisé et fondu. La persistance en bouche est époustouflante. Stéphane Ogier nous donne ici une vraie leçon de style et de terroir : imparable ! Un très beau vin de gastronomie, aussi à l'aise en début de repas sur un foie gras et son chutney à la mangue, que sur un plat de résistance d'inspiration orientale ou asiatique, tajine de veau à l'abricot ou crevettes au curry, citronnelle et lait de coco.

Stéphane Ogier - Condrieu La Combe de Malleval - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Sensuel et frais : fruits pressés et compotés, entre pomme, pêche, Reine-Claude et abricot... Notes florales d'acacia, de mimosa mais aussi sur la bergamote et le zeste d'orange. Crème vanillée.

Bouche : Juteuse, veloutée et très dynamique. De la profondeur, de la pureté, du mouvement. Finale droite et très persistante, portée par de fins amers.

Accords mets-vins : Foie gras et son chutney mangue-abricot, suivi d'un plat de résistance d'inspiration orientale ou asiatique, tajine de veau à l'abricot ou crevettes au curry, citronnelle et lait de coco.



Conseils de service

À consommer :
Aujourd'hui sur l'éclat du fruit, puis sur des arômes plus tertiaires. Jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide carafage conseillé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Raisonnée, principes biologiques