

Stéphane Ogier - Viognier de Rosine - 2016



Avec ce « simple » IGP Colline Rhodanienne, Stéphane Ogier se livre à un exercice de style d'une grande maîtrise : honorer les qualités aromatiques intrinsèques du viognier tout en donnant au vin cette finesse de grain et cette magnifique énergie en bouche propres aux vins du domaine.

La parcelle dont est issu ce Viognier est contiguë à la zone d'appellation Condrieu : située sur un coteau de la commune de Tupin-et-Semons, elle bénéficie du même socle granitique que l'on retrouve sur le finage voisin d'Ampuis. Un sol qui s'exprime parfaitement dans le vin lui donnant en bouche cette trame saline qui l'affine et le dynamise.

Soucieux de ne surtout pas tomber dans l'opulence de certains viogniers, tout en préservant l'éclat aromatique du fruit, Stéphane fait ici le choix d'une vinification et d'un élevage de 10 mois, mêlant cuves inox, foudres et fûts, avec très peu de bois neuf (pas plus de 15%).

Le résultat, à la fois expressif et élégant, ample mais toujours frais, ravira tous les amateurs de viognier et de Condrieu, à un tarif sensiblement plus abordable. Bien sûr, si le vin n'a pas la complexité ou le potentiel de garde du Combe de Malleval, il offre un bouquet riche et élégant, couplé à un remarquable équilibre en bouche. Fleurs blanches, violette, une délicate touche vanillée, une fine évocation de miel et bien sûr, ce fruité franc et gourmand, sur le raisin, la pêche blanche, l'abricot mais aussi le citron. La sensualité est là, mais toujours dans un registre raffiné.

Un raffinement que l'on retrouve en bouche : il y a bien sûr une belle rondeur en attaque, mais jamais de lourdeur. Stéphane a parfaitement su conserver de la fraîcheur et révéler une trame épicée et légèrement saline qui apporte un bel équilibre. Le fruit ne vous quitte pas jusqu'à la finale où l'on sent poindre des saveurs de melon frais, désaltérantes à souhait.

Un viognier fin et gourmand prêt à boire : vous veillerez à le servir assez frais, aussi bien en apéritif qu'à table, avec des moules au safran, des cuisses de grenouille et même pour accompagner un dessert fruité, comme une soupe de pêches à la verveine.

Stéphane Ogier - Viognier de Rosine - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Gourmand et expressif : fleurs blanches, violette, une délicate touche vanillée, miel fin, raisin, pêche blanche, abricot, citron.

Bouche : Belle rondeur en attaque, mais jamais de lourdeur. Trame épicée et légèrement saline. Finale désaltérante sur des saveurs de melon frais.

Accords mets-vins : Aussi bien en apéritif qu'à table, avec des moules au safran, des cuisses de grenouille, ou un dessert aux fruits comme une soupe de pêches à la verveine.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 10°



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Collines Rhodaniennes

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Raisonnée, principes biologiques