

Stéphane Ogier - Condrieu La Combe de Malleval - 2017



Chez Stéphane Ogier, comme chez bien d'autres confrères de l'appellation Condrieu, 2017 ne fut pas année facile. D'abord pour les quantités de raisins récoltés puisque les dégâts de la coulure au printemps et les conditions climatiques sèches et caniculaires de l'été ont considérablement réduit les rendements.

L'autre difficulté, bien sûr, fut de gérer la juste maturité du raisin et de parvenir à conserver cette acidité indispensable pour signer un grand Condrieu. Pour cela, Stéphane n'a pas hésité cette année à « sacrifier » sa cuvée phare « Les vieilles vignes de Jacques Vernay » : il a fait le choix d'en intégrer la micro-production dans ce Combe de Malleval, parfaitement conscient que ces vieilles vignes donnent toujours des raisins avec un niveau plus élevé d'acidité.

En outre, sa maîtrise exceptionnelle de la vinification a encore parlé : il n'a ainsi pas hésité à bloquer la fermentation malolactique, avant son achèvement, toujours dans le souci de conserver dans son vin cette tension qui permet d'éviter toute lourdeur.

Tous ses choix ont payé : Stéphane nous régale cette année encore d'un Condrieu de très haute volée, à la fois riche mais acidulé, généreusement fruité mais aussi délicatement floral, furieusement gourmand mais toujours élégant.

On tombe immédiatement sous le charme de suaves et francs arômes d'abricot mûr, de pêche blanche et de melon, mâtinés d'une touche miellée et d'une pointe d'épices douces (vanille). Des notes de chèvrefeuille et d'infusions apportent une dimension florale plus aérienne. S'il se montre bien sûr riche et charnu en bouche, le vin se pare également d'une dimension acidulée, évoquant l'orange confite, qui l'allège et le dynamise. La finale, longue et résolument épicée, confirme ce bel équilibre entre douceur et tonicité. Ce n'était pas facile, il l'a fait : bravo !

Voici un très beau vin de gastronomie, dont vous pourrez vous régaler dès aujourd'hui, en particulier sur une cuisine d'inspiration orientale : tajine de veau à l'abricot ou crevettes au curry, citronnelle et lait de coco par exemple...

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Stéphane Ogier - Condrieu La Combe de Malleval - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Complexe et harmonieux : pomme, pêche blanche, melon, jus d'abricot et de goyave, prune... miel d'acacia, chèvrefeuille, infusions, une touche de vanille.

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

Accords mets-vins : Plat de résistance d'inspiration orientale ou asiatique, tajine de veau à l'abricot et aux amandes ou crevettes au curry-coco-citronnelle.



Conseils de service

À consommer :

Aujourd'hui sur l'éclat du fruit, puis sur des arômes plus tertiaires. Jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide carafage conseillé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Raisonnée, principes biologiques