Stéphane Ogier - Viognier de Rosine - 2018

Avec ce « simple » IGP Colline Rhodanienne, Stéphane Ogier se livre à un exercice de style d'une grande maîtrise : bien plus complexe qu'une simple expression variétale du viognier, c'est sur l'identité minérale des sols de granit qu'est bâti ce « Viognier de Rosine ». A la fois charmeur et fin, doté de ce supplément d'énergie propre aux blancs de Stéphane, il vous régalera aux premiers beaux jours du printemps prochain, tout au long d'un apéritif dînatoire, en famille ou entre amis !

Le vin est issu d'une parcelle contigüe à la zone d'appellation Condrieu : située sur un coteau de la commune de Tupin 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 au nez ces notes typiques de pierre-ponce et, en bouche, cette trame saline qui l'affine et le dynamise sans cesse.

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.

Le résultat, d'une complexité aromatique rare à ce niveau et d'un équilibre magistral, ravira tous les amateurs de Condrieu, à un tarif sensiblement plus abordable. Après une bonne aération (si vous ne résistez pas à en goûter une bouteille rapidement, nous vous invitons à l'ouvrir au moins une heure avant), il offre un bouquet élégant et nuancé, sur la violette, l'eucalyptus et la gomme arabique, accompagnés d'une touche fumée très minérale. Le fruit, pur et frais, se libère peu à peu, sur de jolis arômes d'abricot, de pêche de vigne, d'ananas et une touche plus acidulée évoquant la marmelade d'orange.

Le vin se montre particulièrement soyeux en bouche, sur des saveurs rondes et gourmandes de gelée de pommes (Granny et Reinette), complétées de nuances d'abricot et de prune. Mais une fois encore, les fins amers acidulés de la marmelade et des zestes d'agrumes viennent stimuler les papilles et donner cet irrésistible supplément d'énergie. La finale à la fois suave et tonique, entre lassi aux fruits jaunes et écorce d'orange, maintient parfaitement cet équilibre subtil.

Superbe, à n'en pas douter, d'ici quelques mois, pour accompagner rillettes d'oie ou mortadelle en apéritif, ou encore, à table, une salade de crevettes aux agrumes ou des cuisses de grenouilles !

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Stéphane Ogier - Viognier de Rosine - 2018

Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Elégant et nuancé, sur la violette, l'eucalyptus et la gomme arabique, accompagnés d'une touche fumée très minérale. Fruit savoureux : abricot, pêche de vigne, ananas et une touche acidulée de marmelade d'orange.

Bouche : Très soyeuse. Saveurs gourmandes de gelée de pommes (Granny et Reinette), d'abricot et de prune. Fins amers acidulés, sur les zestes d'agrumes confits. Finale pleine et tonique, entre lassi aux fruits jaunes et écorce d'orange.

Accords mets-vins : Aussi bien en apéritif (mortadelle, rillettes d'oie), qu'à table, avec des moules au safran, des cuisses de grenouille, ou une salade de crevettes aux agrumes.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11°

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Collines Rhodaniennes

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Raisonnée, principes biologiques