

## Stéphane Ogier - Viognier de Rosine - 2019



Avec ce « simple » IGP Colline Rhodanienne, Stéphane Ogier se livre à un exercice de style d'une grande maîtrise : complexe et absolument pas variétal, ce magnifique « Viognier de Rosine » est bâti tout autant sur une expression fumée et finement épicée des sols de granit que sur l'irrésistible gourmandise des fruits et de fleurs lascives. Du charme et de l'élégance, du volume et de la finesse : l'équilibre est impressionnant à ce niveau !

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 ces notes typiques de pierre-ponce et, en bouche, cette trame saline et épicée 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 le choix d'une vinification et d'un élevage mêlant cuves inox (majoritaires), foudres et fûts, avec très peu de bois neuf. En outre, sur ce millésime naturellement très concentré, il a choisi de bloquer les fermentations malo-lactiques pour conserver tension et juste acidité.

Le résultat, d'une complexité aromatique rare à ce niveau et d'un équilibre impeccable, ravira tous les amateurs de Condrieu, à un tarif sensiblement plus abordable. Très expressif, le nez s'ouvre sur une explosion fruitée déclinant des notes d'abricot, mais aussi d'ananas et de mangue rôtie, complétées d'une touche d'écorce d'orange et de pamplemousse. Les évocations sensuelles de bonbon à la violette, de pâtisserie à la fleur d'oranger, d'eau de rose et de lavande s'accompagnent d'une touche fumée évoquant la pierre-ponce et d'une note balsamique évoquant la pomme de pin. Au fil de l'aération, des épices délicates s'invitent dans cette entraînante mélodie, autour du safran, de la baie de genièvre et de la réglisse.

Le vin se montre à la fois ample mais particulièrement soyeux en bouche, sur des saveurs franches de fruits à noyau, de pâte de coing, d'ananas et de marmelade aux agrumes. De fins amers évoquant amande verte et zeste de kumquat stimulent les papilles. En finale, les épices triomphent : curry vert, cumin, poivre Sichuan et quatre-épices nous font saliver et nous mettent en appétit.

Ce viognier de Rosine vous réglera en été comme en hiver : aujourd'hui, on pense à un curry de volaille, une cassolette de noix de pétoncles, crème et champignons ou même des ris de veau safranés. Pour le

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

printemps ou l'été prochain, que diriez-vous d'une bonne mortadelle aux pistaches, d'une salade de crevettes au agrumes ou de cuisses de grenouille juste poêlées?...

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Stéphane Ogier - Viognier de Rosine - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Expressif, nuancé : abricot, ananas et mangue rôtie, écorce d'orange et de pamplemousse. Bonbon à la violette, pâtisserie à la fleur d'oranger, eau de rose et lavande. pomme de pin. Pierre-ponce. Safran, baie de genièvre, réglisse.

Bouche : Ample et soyeuse, sur des saveurs de fruits à noyau, de pâte de coing, d'ananas et de marmelade aux agrumes. De fins amers (amande verte et zeste de kumquat) stimulent les papilles. Finale épicée : curry vert, cumin, poivre Sichuan et quatre-épices

Accords mets-vins : Des moules au safran, des cuisses de grenouille, ou une salade de crevettes aux agrumes. un curry de volaille, une cassolette de noix de pétoncles, crème et champignons ou même des ris de veau en sauce safranée



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11°



### Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Collines Rhodaniennes

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Raisonnée, principes biologiques