

Stéphane Ogier - Saint-Joseph Le Passage Blanc - 2019



Voici incontestablement un de nos blancs fétiches du côté de Saint-Joseph, une ode intense et vibrante à la marsanne et aux terroirs granitiques du Nord de l'appellation. Ce 2019 atteint des sommets en offrant un équilibre magistral et un pouvoir de séduction incomparable entre la sensualité gourmande du miel, les macarons à la vanille ou aux noisettes, la vitalité juteuse des fruits jaunes, la fraîcheur de la roche et les évocations de liqueurs d'agrumes.

Cette production confidentielle est issue d'une petite parcelle d'à peine 30 ares, sur la commune de Mallevall, où les pieds de marsanne, âgés d'une trentaine d'années, se nourrissent de cette minéralité granitique qui va donner au vin ce côté salin, presque iodé, et cette vibration en bouche très caractéristique.

Fort d'un raisin concentré, aux équilibres sucre-acidité proches de la perfection cette année, Stéphane fait le choix d'un élevage particulièrement fin, en grands contenants (essentiellement en demi-muids). Il parvient à délicatement contenir la puissance brute et la densité naturelle de la marsanne, il lui donne de l'élan, du souffle, de l'élégance florale et une joyeuse gourmandise.

Le vin dévoile une palette aromatique d'une rare sophistication, qui imbrique, dans un même élan, douceur lactique, éclat généreux du fruit et fraîcheur du sol : blanc d'œuf en neige, macaron à la vanille ou la pistache, lassi, pêche jaune et mirabelle, coing frais et ananas, liqueur d'orange ou de mandarine, cire d'abeille, violette, une touche de poivre, une autre de curcuma. Quel voyage !

En bouche, le vin séduit par sa souplesse et la franchise de ses saveurs fruitées : ici, tout s'enchaîne avec une sorte d'évidence, qui nous fait oublier combien il est pourtant difficile de parvenir à de tels équilibres et une telle sensation de pureté. L'abricot, la mirabelle, la pêche et l'ananas confit voisinent avec de succulentes notes de Saint-Honoré, de crème catalane, d'orangette et de curcuma ! Là aussi, le sol n'est jamais loin, apportant à la finale tension, longueur fuselée et salinité salivante.

Un superbe Saint-Joseph à boire dans les 5 ans, bien frais, pour accompagner aussi bien des quenelles de brochet, un carrelet à la crème de cerfeuil, qu'un saucisson brioché à la pistache, un pâté en croûte ou une quiche lorraine. Succès garanti !

Avis aux amateurs : dernières bouteilles du millésime. Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Stéphane Ogier - Saint-Joseph Le Passage Blanc - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Sophistiqué, sensuel et frais : blanc d'œuf en neige, macaron à la vanille ou la pistache, lassi, pêche jaune et mirabelle, coing frais et ananas, liqueur d'orange ou de mandarine, cire d'abeille, violette, une touche de poivre, une autre de curcuma

Bouche : Souple, enveloppant. L'abricot, la mirabelle, la pêche et l'ananas confit voisinent avec de succulentes notes de Saint-Honoré, de crème catalane, d'orangette et de curcuma. Le sol apporte tension et longueur saline à la finale

Accords mets-vins : Beignets de calamar. Quenelles de brochet. Carrelet à la crème de cerfeuil. un boudin blanc, un saucisson brioché à la pistache, un pâté en croûte ou une quiche lorraine.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée, principes biologiques