

Stéphane Ogier - Saint-Joseph Le Passage Blanc - 2020



Voici incontestablement un de nos blancs fétiches du côté de Saint-Joseph, une cuvée aussi rare qu'émblématique : une ode intense et vibrante à la marsanne et aux terroirs granitiques du Nord de l'appellation. Ce 2020 atteint des sommets en offrant un équilibre magistral entre la sensualité gourmande du miel, de biscuits à l'amande, de la marmelade d'orange et des fruits jaunes pochés aux épices, mais aussi l'énergie et la fraîcheur aérienne de la réglisse, de l'eucalyptus et des herbes médicinales de montagne...

Cette production ultra-confidentielle est issue d'une petite parcelle d'à peine 30 ares, sur la commune de Malleval, 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, épicé, 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 la finesse florale, aérienne et une joyeuse gourmandise.

Le vin dévoile une palette aromatique d'une rare sophistication, qui imbrique, dans un même élan, gourmandise pâtissière et miellée, éclat généreux du fruit, énergie des épices et fraîcheur herbacée : pâte d'amande, cake aux zestes d'orange, marmelade d'agrumes, miel de lavande, gelée de coing, fruits blancs et jaunes pochés aux épices parmi lesquelles on reconnaît le clou de girofle, la cardamome verte, le poivre ou le bâton de réglisse. Mais aussi l'eucalyptus, les herbes à tisane et des notes plus médicinales d'armoise et de plantes de montagne : quel voyage !

En bouche, le vin séduit par son ampleur texturée, 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 voisinent avec des notes de biscuits aux zestes d'agrumes et d'orangette. Plus on avance vers la finale, plus les papilles sont excitées par de fins amers zestés évoquant maintenant le kumquat. Le sol n'est jamais loin, apportant à la finale tension, longueur fuselée et salinité salivante.

Un beau Saint-Joseph taillé pour la table : à boire dans les 5 ans, bien frais, pour accompagner aussi bien des quenelles de brochet, un

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

saucisson brioché à la pistache, un pâté en croûte, un tajine de volaille au citron confit ou un risotto aux champignons sauvages. Succès garanti !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Stéphane Ogier - Saint-Joseph Le Passage Blanc - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Sophistiqué, sensuel : pâte d'amande, cake aux zestes d'orange, marmelade d'agrumes, miel de lavande, gelée de coing, fruits blancs et jaunes pochés aux épices (clou de girofle, cardamome verte, poivre, bâton de réglisse), eucalyptus, herbes de montagne

Bouche : Souple, texturée, sur des saveurs franches d'abricot, de mirabelle, de pêche et des notes de biscuits aux zestes d'agrumes et d'oranger. Belle énergie de la finale, relevée de fins amers de zeste de kumquat

Accords mets-vins : Beignets de calamar. Quenelles de brochet. Un saucisson brioché à la pistache, un pâté en croûte, un tajine de volaille au citron confit ou un risotto aux champignons sauvages



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée, principes biologiques