

## Stéphane Ogier - Saint-Joseph Le Passage Blanc - 2021



On connaît l'exigence et l'excellence de Stéphane Ogier dans la sélection de ses cuvées parceliaires, et il le prouve à nouveau magnifiquement avec cet emblématique Saint-Joseph blanc. Cultivée sur une parcelle de seulement 30 ares sur la commune de Malleval, cette vigne de marsanne, d'une trentaine d'années, donne une production confidentielle que les amateurs de blancs du Rhône s'arrachent.

Ils trouvent ici des vins vibrants et épicés à la minéralité saline caractéristique des sols granitiques où naissent les raisins. Vendangés et triés manuellement, les fruits sont pressés délicatement puis vinifiés en gros contenants (fûts de 500L et foudres) et élevés 10 mois sur lies fines.

Millésime exigeant et atypique, véritable millésime de terroir et de vigneron, 2021 est une réussite pour les blancs du Rhône septentrional. A l'image de ce Saint-Joseph, ils présentent, chez les meilleurs, un profil frais subtil et minéral, à la puissance modérée. Ils sont dotés d'un très bel équilibre laissant avant tout la place au fruité et à l'élégance.

Ce Saint-Joseph Le Passage dévoile une belle robe jaune dorée avec beaucoup d'éclat. Le nez, kaléidoscopique et d'une infinie précision, captive d'abord par sa fraîcheur florale : elle convoque le jasmin, les fleurs d'acacia, la fleur d'oranger et la gentiane. Perce aussi une délicate note d'eucalyptus.

Les notes d'agrumes autour du citron confit, du pamplemousse et de l'orangette apportent une sensation tonique qui se marie à merveille au coing et à l'abricot. De fines notes gourmandes de frangipane et de fruits à coques comme l'amande et la noisette se mêlent à ce tourbillon d'arômes que les épices comme la noix de muscade et le clou girofle viennent relever. On aime ce bouquet riche et d'une grande élégance.

La bouche nous captive tout autant par sa fraîcheur et sa droiture. Porté par un volume enrobé à la texture déliée, le vin affiche un équilibre aérien qui donne toute sa place à l'éclat du fruit. On retrouve des fruits jaunes comme la pêche, la nectarine, la mirabelle ou l'abricot, mais aussi le citron jaune, le pomelo et la mandarine.

Il y a beaucoup de race et de raffinement dans ce vin texturé mais gracieux. D'exquises saveurs briochées et des notes de miel d'acacia apportent une gourmandise irrésistible. Ici fraîcheur, finesse et précision se conjuguent avec une ampleur sensuelle typique. Tandis que le sol granitique marque de son empreinte la finale saline et délicatement iodée.

On tient là un partenaire idéal pour les accords à table : il réglera sur un

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

pâté en croûte, des ris de veau braisés, des quenelles de brochets ou un saucisson brioché aux pistaches. Dans quelques années, optez pour une blanquette de veau, un risotto aux morilles ou un reblochon pas trop crémeux.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Stéphane Ogier - Saint-Joseph Le Passage Blanc - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Sophistiqué, sensuel : jasmin, fleurs d'acacia, fleur d'oranger et gentiane, eucalyptus, citron confit, pamplemousse et orangette, gelée de coing, abricot, amande, une touche épicée de noix de muscade et clou de girofle.

Bouche : Souple, texturée et précise, sur des saveurs franches d'abricot, de mirabelle, de pêche mais aussi de mandarine et de pamplemousse. Un milieu de bouche enrobé d'une touche briochée et miellées. Belle énergie de la finale, saline et relevée d'amers zestés

Accords mets-vins : Un pâté en croûte, des ris de veau braisés, des quenelles de brochets ou un saucisson brioché aux pistaches. Dans quelques années, optez pour une blanquette de veau, un risotto aux morilles ou un reblochon pas trop crémeux.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne

Culture : Principes biologiques