

Stéphane Ogier - Condrieu Les vieilles vignes de Jacques Vernay - 2019



Voici le blanc le plus emblématique du Domaine, le plus rare aussi, celui que tous les grands sommeliers veulent faire figurer sur leur carte... Malheureusement, il n'y en a jamais assez pour satisfaire tout le monde. Selon le millésime, le domaine en produit entre 900 et 1500 bouteilles... Voire zéro, comme en 2017, lorsque les rendements de ces vieilles vignes ne permettent pas d'élaborer ne serait-ce qu'un fût... Alors, ne boudons pas notre plaisir de pouvoir vous en proposer quelques-unes !

Première précision, ce Vernay-ci n'a rien à voir (si ce n'est l'homonymie du propriétaire des vignes) avec un autre célèbre Vernay de Condrieu... Sauf, bien sûr, le niveau exceptionnel du vin réalisé par Stéphane ! Nous sommes ici à Saint-Pierre de Boeuf, au Sud de l'appellation, sur des coteaux granitiques très pentus, en bas desquels coule le Batalon, petit affluent du Rhône. Les vignes, plantées en 1948 en haute densité, se nourrissent très en profondeur du substrat minéral, qui donne au vin cette profondeur et cette densité rocheuse rares.

Fidèle à son approche d'un élevage subtil et peu marqué par le bois, Stéphane utilise pour ce Condrieu Vieilles Vignes des demi-muids Stockinger, dans lesquels le vin va prendre tout son relief tout en conservant intacts l'éclat du fruit et cette minéralité hors du commun. En prolongeant l'élevage, d'abord en grand contenant puis en bouteille, pendant 3 ans au total, il permet au vin de tranquillement peaufiner ses équilibres et de gagner encore en complexité.

Il est impossible de passer à côté de la légère nuance orangée de ce formidable Condrieu parcellaire. Une robe, dont on devine, qu'elle demandera une certaine exigence au dégustateur. Le premier nez renvoie à des arômes tertiaires finement musqués, à l'huile de bergamote, au suc de violette, à la cire. Cheminant plus avant dans ce dédale olfactif vertigineux nous croisons des fragrances florales, autour du thé au jasmin, du chèvrefeuille et de la gentiane. Nous naviguons également au cœur d'une fleur, aux abords d'une étamine et de son pollen. L'amande et le miel sous-tendent l'ensemble. Nous finissons par parvenir sur des rivages charmeurs d'abricot confit, d'orangette et de fruits à coque. Le voyage vaut le détour !

La bouche dessine les contours d'un grand vin de terroir, marqué par l'empreinte saline et épicée des granits. Cette bouteille effilée semble contenir, tout entier, un paysage escarpé, rocailleux, fouetté par le mistral. Carafez-le et vous retrouverez cette dimension tellurique intemporelle. Les fèves de cacao, le safran et l'amande surgissent en

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

milieu de bouche, joignant leurs parfums caressants aux fruits à noyau, entre abricot, pêche et prune d'Ente. La finale longue et minérale éclaire ce jus à la stature altière.

Ce vin de fête et de grande occasion s'exprimera parfaitement en compagnie de ris de veau braisés au caramel d'agrumes, un foie gras mi-cuit servi avec des abricots confits ou encore un bar grillé au fenouil. En fin de repas, régalez-vous avec quelques fromages à pâte dure comme un gouda au cumin, le manchego ou encore un beau et crémeux roquefort.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Stéphane Ogier - Condrieu Les vieilles vignes de Jacques Vernay - 2019



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Mystérieux et sophistiqué : roche pilée, musc, huile de bergamote, suc de violette, cire, thé au jasmin, chèvrefeuille et gentiane, amande blanchie, miel de lavande, abricot confit, orangette et fruits à coque.

Bouche : Densité et précision, les fèves de cacao, le safran et l'amande surgissent en milieu de bouche, joignant leurs parfums caressants aux fruits à noyau, entre abricot, pêche et prune d'Ente. Empreinte saline vibratoire sur la finale

Accords mets-vins : En entrée, un foie gras d'oie ou de canard mi-cuit. Un bar rôti au fenouil ou des ris de veau braisés au caramel d'agrumes. De nombreux fromages, plutôt à pâte dure : Beaufort ou Comté, Laguiole ou Salers, Manchego ou Ossau-Iraty bien sec, vieux gouda



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques