

Stéphane Ogier - Saint-Joseph Le Passage Blanc - 2015



Voici une des cuvées encore méconnue de Stéphane Ogier, une ode intense et vibrante à la marsanne et aux terroirs granitiques du Nord de l'appellation Saint-Joseph. Cette production 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 très caractéristique.

Comme toujours pour ses blancs, Stéphane fait le choix d'un élevage fin et discret, en foudres principalement. Il parvient, avec une rare justesse, à délicatement enrober la puissance brute de la marsanne, sur ce millésime plein de soleil.

La maîtrise impressionne du début à la fin de la dégustation : la matière, dense et nourrissante, est parfaitement contre-balançée par de fins amers évoquant les zestes d'agrumes et l'amande amère qui donnent un vrai « peps » à la finale. Les arômes lactiques, particulièrement gourmands dans leur évocation d'un lassi mangue-pêche, s'équilibrent avec de délicates notes de fruits blancs, de fleur de pommier et de miel fin.

Ce Saint-Joseph, particulièrement juteux et persistant, oscillant sans cesse entre fruit et minéral, vous réglera sur les 5 prochaines années, pour accompagner une poule farcie, une caille aux raisins ou, un must, un risotto à la truffe blanche... Emotion maximale des papilles garantie !

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Stéphane Ogier - Saint-Joseph Le Passage Blanc - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Gourmand : violette, fruits blancs, fruits pochés, une note truffée, lassi aux fruits jaunes, marmelade, zestes d'agrumes, amande amère.

Bouche : Très bel équilibre : dense, nourrissante et juteuse. L'élevage subtil dompte la puissance de la marsanne et du terroir. Vibrant sur le palais, oscillant entre le fruit et le minéral.

Accords mets-vins : Beignets de calamar.
Ris de veau à la crème. Poule farcie, caille aux raisins ou risotto à la truffe blanche.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure en
bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée, principes biologiques