

Stéphane Ogier - Condrieu La Combe de Malleval - 2016



2016 est unanimement salué comme un grand millésime en blanc, dans le Rhône septentrional, un millésime de fraîcheur et de finesse, comme en raffole Stéphane Ogier. Ce Condrieu La Combe de Malleval nous en fait une démonstration éblouissante.

Les raisins proviennent de deux parcelles situées au Sud de l'appellation, au lieu-dit Veauvignière à Malleval et à La Combe sur la commune de Saint-Pierre de Bœuf. Les vignes plantées voici 25 ans sont désormais enracinées en profondeur dans les sols granitiques qu'aiment tant le viognier.

Par un travail de tous les instants à la vigne (ébourgeonnage, aération des ceps, effeuillage délicat...), Stéphane parvient, au prix de rendements très faibles, à obtenir un raisin à la fois très concentré mais doté d'une bonne acidité, qui va apporter aux vins cette fraîcheur qui les distingue. Toujours soucieux de ne pas alourdir son Condrieu, il fait le choix d'une vinification et d'un élevage de 10 mois, sur lies, en grands contenants, du demi-muids jusqu'aux grands foudres Stockinger.

Le résultat est éblouissant d'équilibre et d'éclat, de suavité et de profondeur : on tombe sous le charme de cet incroyable cortège de fruits, entre pomme et pêche compotée, ananas confit, jus d'abricot et de goyave, confiture de reine-claude... Et toujours quelques belles notes délicates de mimosa et de miel d'acacia. Gourmand, profond, velouté en bouche et pourtant floral et aérien aussi, toujours distingué, toujours frais et dynamique, quelques délicates notes de coco témoignent d'un élevage parfaitement maîtrisé et fondu. Stéphane Ogier nous donne ici une vraie leçon de style et de terroir : imparable !

N'oublions pas que ce Condrieu est aussi un très beau vin de gastronomie, aussi à l'aise en début de repas sur un foie gras et son chutney mangue-abricot, que sur un plat de résistance d'inspiration orientale ou asiatique, tajine de veau à l'abricot ou crevettes au curry-coco...

Stéphane Ogier - Condrieu La Combe de Malleval - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Complexe et harmonieux : pomme et pêche compotée, ananas confit, jus d'abricot et de goyave, confiture de reine-claude... Et toujours quelques belles notes délicates de mimosa, de bergamote et de miel d'acacia.

Bouche : Juteuse, veloutée et très dynamique. De la profondeur, de la pureté, du mouvement. Finale droite et très persistante, portée par de fins amers.

Accords mets-vins : Foie gras et son chutney mangue-abricot, suivi d'un plat de résistance d'inspiration orientale ou asiatique, tajine de veau à l'abricot ou crevettes au curry-coco.



Conseils de service

À consommer :

Aujourd'hui sur l'éclat du fruit, puis sur des arômes plus tertiaires. Jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide carafage conseillé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Raisonnée, principes biologiques