

Stéphane Ogier - Condrieu Les vieilles vignes de Jacques Vernay - 2016



Voici la cuvée phare du Domaine, que tous les grands sommeliers de la planète veulent absolument faire figurer sur leur carte... mais malheureusement, il n'y en a jamais assez pour satisfaire tout le monde. Selon le millésime, le domaine en produit entre 1000 et 1500 bouteilles... 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 Malleval, 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, se nourrissent très en profondeur des éléments minéraux qui vont donner à ce vin finesse et intensité.

Fidèle à son approche d'un élevage subtil et peu marqué par le bois, Stéphane utilise pour ce Condrieu Vieilles Vignes quelques grands foudres Stockinger, dans lesquels le vin va prendre tout son relief tout en conservant intacts l'éclat du fruit et cette minéralité hors du commun.

Dès le premier nez, ce Condrieu affiche une rare sophistication et vous plonge dans un univers à la fois gourmand et plein de mystère, là une touche de banane flambée, ici quelques notes de nougat et de pâte d'amande, plus loin nous croisons pêche rôtie et mandarine confite, enrobés de délicats arômes de chèvrefeuille et de fleur d'acacia... La bouche est délicieusement charnue, pleine de fruit, mais très vite on retrouve cette sensation de finesse et de pureté qui signe ce grand Condrieu. Enorme persistance, sur le fruit et une superbe minéralité épicée, qui fait scintiller le vin très longtemps sur vos papilles.

Un grand vin de gastronomie, qui sublimerait des Saint-Jacques rôties avec une pointe de vanille Bourbon ou des bouchées à la reine ! Un must absolu pour tous les amateurs de grands blancs du Rhône.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Stéphane Ogier - Condrieu Les vieilles vignes de Jacques Vernay - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Mystérieux et sophistiqué : banane flambée, nougat et pâte d'amande, pêche rôtie et mandarine confite, enrobés de délicats arômes de chèvrefeuille, de fleur d'acacia et de vanille.

Bouche : Délicieusement charnue, pleine de fruit, mais très vite on retrouve cette sensation de finesse et de pureté.

Enorme persistance avec des accents épicés, presque fumés.

Accords mets-vins : Bouchée à la reine, Saint-Jacques rôties et pointe de vanille, ris de veau aux girolles.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Raisonnée, principes biologiques