Stéphane Ogier - Saint-Joseph Le Passage Blanc - 2017 - blanc



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, dans un millésime malheureusement très rare. 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 et cette vibration en bouche très caractéristiques.

Là encore, les difficiles conditions du millésime 2017 n'ont pas permis à Stéphane de produire guère plus d'un petit millier de bouteilles. Comme toujours pour ses blancs, Stéphane fait le choix d'un élevage fin et discret, en grands contenants (demi-muid cette année). Il parvient à délicatement enrober la puissance brute de la marsanne, laissant s'exprimer toute l'intensité minérale du sol avec une redoutable précision.

En effet, ici, le fruit et le sol ne font qu'un. Le premier nez exhale les fruits mûrs mais aussi les épices (poivre en tête), la pierre frottée et une touche florale évoquant la fleur d'oranger. Les notes de poire, de pêche et de mangue fraîche s'enrobent ici de fins arômes pâtissiers évoquant le beurre fondu et la pâte d'amande.

En bouche, la maîtrise des équilibres impressionne d'emblée : à la rondeur et l'onctuosité de l'attaque répondent de fins amers typiques de la marsanne, chargés d'une dimension saline et poivrée tout droit venue du sous-sol granitique. A la fois ample et pur, très long et toujours dynamique en bouche, ce Saint-Joseph, malheureusement trop rare, nous ravit par sa franchise d'expression et sa sapidité.

Un modèle du genre qui vous régalera sur les 5 prochaines années, pour accompagner une pintade farcie aux raisins et pignons ou un risotto aux champignons... Emotion maximale des papilles garantie !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Stéphane Ogier - Saint-Joseph Le Passage Blanc - 2017 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Pur et riche : chèvrefeuille, coriandre, fleur d'oranger, pierre pilée, poivre gris, poire, pêche blanche, mangue graîche, zestes d'agrumes, beurre, pâte d'amande.

Bouche : Très bel équilibre : dense et juteuse en attaque. L'élevage subtil dompte la puissance de la marsanne et du terroir. Vibrant sur le palais, oscillant entre douceur du fruit, fins amers et salinité.

Accords mets-vins : Beignets de calamar. Ris de veau à la crème. Pintade farcie aux raisins et pignons ou risotto aux champignons.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée, principes biologiques