

Stéphane Ogier - Saint-Joseph Le Passage Blanc - 2018 - blanc



Voici incontestablement un de nos « chouchous » du côté de Saint-Joseph, une ode intense et vibrante à la marsanne et aux terroirs granitiques du Nord de l'appellation. Nous tenons sur ce splendide millésime 2018 une interprétation particulièrement subtile et gracieuse, peut-être même notre préférée à ce jour !

Cette production assez confidentielle est issue d'une petite parcelle d'à peine 30 ares, sur la commune de Mallevall, 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, presque iodé, et cette vibration en bouche très caractéristiques.

Fort d'un raisin concentré, aux équilibres sucre-acidité proches de la perfection cette année, Stéphane fait le choix d'un élevage fin et discret, en grands contenants (essentiellement en demi-muids). Il parvient à délicatement contenir la puissance brute et la densité naturelle de la marsanne, il lui donne de l'élan, du souffle, de l'élégance florale, et souligne avec une redoutable précision l'intensité minérale du sol.

Après une longue aération, le vin dévoile une palette aromatique d'une rare sophistication : pêche blanche et pêche de vigne, calisson d'Aix, eucalyptus, violette, réglisse, roche pilée, poivre vert, musc, gelée de fruits blancs, marmelade... on n'en finit pas de voyager dans un magnifique et singulier paysage olfactif.

C'est en bouche que la pureté du fruit se révèle pleinement, sur des saveurs franches de prune, de fruits blancs et de raisin. Ce Saint-Joseph impressionne bien sûr par son volume considérable, mais ici, point de lourdeur, bien au contraire : du mouvement, de la fluidité, de l'énergie, voilà ce que l'on trouve ! Vos papilles sont excitées par de fins amers rafraîchissants, point de rencontre du végétal et du minéral, et une expression légèrement iodée d'un sel de Guérande.

Un superbe Saint-Joseph à boire dans les 5 ans, bien frais, pour accompagner aussi bien des quenelles de brochet, un carrelet à la crème de cerfeuil, qu'un boudin blanc ou des ris de veau braisés. Succès garanti !

Stéphane Ogier - Saint-Joseph Le Passage Blanc - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Progressif et très sophistiqué :
pêche blanche et pêche de vigne,
calisson d'Aix, eucalyptus, violette,
régisse, roche pilée, poivre vert,
musc, gelée de fruits blancs,
marmelade...

Bouche : Volume considérable,
gorgée d'un fruit pur évoquant la
prune, le raisin et les fruits blancs.
Très belle énergie de la finale,
stimulée par de fins amers et une
expression presque iodée d'un sel de
Guérande.

Accords mets-vins : Beignets de
calamar. Quenelles de brochet.
Carrelet à la crème de cerfeuil. Mais
aussi un boudin blanc, des des ris de
veau braisés, un risotto aux
champignons sauvages.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : Frais (10 à
11°)

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée, principes
biologiques