Stéphane Ogier - Condrieu La Combe de Malleval - 2018 - blanc



Après un millésime 2017 où la coulure au printemps et la canicule en été ont considérablement réduit les rendements, Stéphane renoue cette année avec une magnifique récolte pour élaborer ce superbe Condrieu « Combe de Malleval », qui intègre également les raisins issus de sa fameuse parcelle des « vieilles vignes de Jacques Vernay ». Un Condrieu au sommet, plein et lumineux, indispensable dans toute bonne cave !

La qualité des terroirs et de la viticulture pratiquée par Stéphane, avec une parfaite maîtrise des rendements et du juste point de maturité du raisin, ont fait la différence sur ce millésime solaire et précoce. Quand certains confrères semblent s'être laissé surprendre, soit par des rendements qu'ils ont un peu trop laissé filer (entraînant une impression de dilution de certains vins), soit par une maturité excessive amenant les vins vers un registre aromatique un peu « confituré », Stéphane signe ici un vin brillant et nuancé, aux équilibres irréprochables… en un mot, inspiré !

Si l'élevage en fûts est bien sûr encore un peu prégnant (le vin n'a été mis en bouteille que cet été), apportant des notes sensuelles de beurre pommade, de pâte fraîches ou de poudre de riz, on sent déjà la grande sophistication de ce Condrieu de très haut rang. Plus on l'aère, plus il nous parle, d'abord "mezzo voce" pour finir presque "fortissimo" ! Violette, bouton de rose ancienne, bergamote, poire Williams, pêche de vigne, goyave et marmelade : autant d'arômes qui se livrent peu à peu, agrémentés d'une subtile nuance de miel et d'une dimension lactique, entre crème fouettée, pain au lait et chocolat blanc.

La bouche procure un irrésistible plaisir : très pure dans ses saveurs, elle est gorgée d'un fruit juteux, évoquant la gelée de raisins, la pomme et la poire, ainsi qu'une touche un peu plus acidulée, qui nous emmène vers la framboise ou la groseille. Quel équilibre ! Quelle longueur, finement épicée sur la finale !

Généreusement fruité mais aussi délicatement floral, furieusement gourmand mais toujours élégant, ce Condrieu mérite de patienter deux années en cave : il brillera alors pour accompagner des langoustines cuites à la vapeur, servies avec panais et petits pois crémés, des noix de Saint-Jacques rôties, cerfeuil et pignons de pin, mais aussi des ravioles de Romans ou encore un grenadin de veau avec ses champignons à la crème. Grand vin !

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Stéphane Ogier - Condrieu La Combe de Malleval - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Complexe et gourmand : violette, bouton de rose ancienne, bergamote, poire Williams, pêche de vigne, goyave et marmelade, crème fouettée, pain au lait, une nuance de miel, poudre de riz.

Bouche : Très pure, gorgée d'un fruit juteux, sur la gelée de raisins, la pomme et la poire, et même la groseille. La touche acidulée de la finale apporte du peps. Grosse allonge, sur une trame droite et bien resserrée.

Accords mets-vins : Langoustines cuites à la vapeur, accompagnées de panais et petits pois crémés, noix de Saint-Jacques rôties, cerfeuil et pignons de pin, ravioles de Romans ou un grenadin de veau avec des champignons à la crème.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2021 et 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage conseillé.

Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Culture : Raisonnée, principes biologiques