

Stéphane Ogier - Viognier de Rosine - 2021 - blanc



Avec ce « simple » IGP Colline Rhodanienne, Stéphane Ogier nous régale d'un vin frais et gourmand, à l'énergie primesautière et déjà sûr de son charme. Expressif, séveux et tonique, son équilibre est juste parfait !

Le vin est issu d'une parcelle contigüe à la zone d'appellation Condrieu : située sur un coteau de la commune de Tupin Semons, elle bénéficie du même socle granitique que l'on retrouve sur le finage voisin d'Ampuis. Un sol qui s'exprime parfaitement dans le vin : il lui donne ces notes fumées et poudrées typiques et, en bouche, cette trame saline et épicée qui l'affine et le dynamise.

Soucieux de ne surtout pas tomber dans l'opulence de certains viogniers, tout en préservant l'éclat aromatique du fruit, Stéphane fait le choix d'une vinification et d'un élevage mêlant cuves inox (majoritaires), foudres et fûts, avec très peu de bois neuf. Ce millésime 2021, aux maturités bien plus tardives que ses prédécesseurs récents, offre un profil franchement réjouissant. Les jus ont préservé fraîcheur et acidité, au service d'une expression pure et jaillissante du fruit. Stéphane nous régale d'un vin à la fois charmeur mais tonique, animée d'une énergie primesautière.

Dès le premier nez, on se dit que ce « Viognier de Rosine » expressif et raffiné dans ses contours n'a rien à envier à certains Condrieux. On est séduit par les arômes floraux subtils, évoquant miel de lavande, violette et acacia, complétés d'une touche fraîche d'anis et d'eau de mélisse. Le fruit resplendit, gourmand et gorgé d'énergie : on pense à la pêche blanche et à l'abricot, à un sorbet à la poire ou au raisin blanc, à l'anone et au citron vert. Un délicat voile poudré plane au-dessus du verre, accompagné d'une touche d'épice verte comme la cardamome.

Parfait prolongement des sensations olfactives, la bouche au toucher suave et caressant déploie des saveurs gourmandes mais toujours empreintes d'énergie et de fraîcheur. On retrouve la chair juteuse de nos fruits à noyau, enrobée maintenant d'une touche crémeuse de lassi ou de yogourt brassé. Les fruits blancs se marient avec la douceur d'une huile d'amande douce, du lait de coco, mais aussi la fraîcheur acidulée de la mandarine et du citron. La finale ajoute une dimension minérale, aux accents salins salivants, qui finit de dessiner les contours de ce viognier plein de charme et d'élégance enjouée.

On veillera à le servir bien frais (10° environ) pour accompagner une terrine de poissons en gelée, une salade de chair de crabe aux agrumes

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

ou des huîtres gratinées au sabayon au Champagne.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Stéphane Ogier - Viognier de Rosine - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse, reflet vert

Nez : Frais, nuancé, gourmand : miel de lavande, violette et acacia, une touche fraîche d'anis et d'eau de mélisse, pêche blanche et abricot, sorbet à la poire ou raisin blanc, anone et citron vert, un voile poudré, cardamome

Bouche : Soyeuse, sur des saveurs de fruits à noyau, de lassi aux fruits blancs. Fraîcheur acidulée de la mandarine et du citron, onctuosité caressante de l'huile d'amande douce et du lait de coco. Finale tonique, imprégnée de salinité.

Accords mets-vins : Aussi bien à l'apéritif, bien frais, qu'avec une terrine de poissons en gelée, une salade de chair de crabe aux agrumes ou des huîtres gratinées au sabayon au Champagne.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 10°

Ouverture : Aération rapide en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Collines
Rhodaniennes

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques