

ARTÉSIS

Maison Ogier, 2019



 Rachetez une bouteille sur myvitibox.com

AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



La cuvée Artésis fait partie de mes chouchous en Côtes du Rhône car elle remplit à merveille les critères indispensables de cette belle appellation avec son caractère gourmand et épicé. Ce vin à la robe framboise vous séduira par ses arômes de fruits rouges, soutenus par une touche de poivre noir. Le nez est développé et les tanins sont bien fondus dans une finale agréable et élégante.



TERROIR

Le terroir où se situe les vignes qui produisent la cuvée Artésis est marqué par la présence de l'Aygues, rivière de la région. Elle permet aux vignes de bénéficier d'une fraîcheur non négligeable. Le résultat est un équilibre parfait entre des arômes de fruits mûrs et une attaque nette et fraîche.

CÉPAGES

Nous retrouvons un quatuor qu'on ne présente plus dans la vallée du Rhône : grenache, mourvèdre, syrah et cinsault. Très complémentaires, ces variétés de raisin nécessitent beaucoup de soleil pour atteindre leurs maturités optimales.

La syrah et le mourvèdre apportent des arômes épicés tandis que le grenache et le cinsault donnent des arômes fruités.



60% GRENACHE
32% MOURVÈDRE
5% SYRAH
3% CINSULT

MILLÉSIME

Malgré un épisode désastreux de grêle au mois de juin, le millésime 2019 est d'une grande qualité. Le soleil du mois d'août a donné naissance à des vins puissants et épicés.

UN VIN, UN DOMAINE



La maison Ogier est un acteur emblématique du Rhône. Présent dans le paysage rhodanien depuis 1859, sa réputation n'est plus à faire. C'est une exploitation qui illustre à merveille la puissance et la gourmandise des vins et l'art de vivre de cette magnifique région.

Le millésime 2019 est le premier millésime en agriculture biologique produit par la maison, c'est un tournant majeur dans la préservation de la nature et de l'humain.



TEMPÉRATURE :
entre 16°C et 18°C



CARAFAGE :
ouvrir juste
avant de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
ou jusqu'en 2023

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:



Framboise



Cerise



Rubis



Pourpre



Violet



Grenat



Tuilé

INTENSITÉ COLORANTE:

claire soutenue profonde

BRILLANCE:

terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide coulante

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

douteuse plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée discrète
 ouverte puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits noirs, fruits rouges, épices

ARÔMES :



mûres



griotte



poivre noir

Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE :

faible nette intense

SUCRE :

sec tendre suave moelleux liquoreux

ACIDITÉ :

molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL :

maigre léger riche corsé alcooleux

TANINS : (QUANTITÉ)

léger présents abondants

TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN)

fins fondus fermes rugueux astringents

TEXTURE :

coulante fluide douce soyeuse onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE:

absente courte développée longue persistante

DOMINANTE FINALE :

sucre acidité tanins gras/alcool



ACCORDS METS ET VINS

- Croustillant de tapenade noire
- Sauté de bœuf aux légumes
- Bleu des Causses
- Cookies moelleux au chocolat

