

Châteauneuf-du-Pape Rouge "l'Oratoire des Papes" Ogier



Né au cœur de la Vallée du Rhône, ce vin mythique puise son identité dans un terroir exceptionnel, marqué par la présence d'un oratoire historique et une mosaïque de sols uniques : galets roulés, safres et éclats calcaires. Depuis 1880, la Maison Ogier en perpétue l'héritage, alliant tradition et modernité pour offrir un Châteauneuf-du-Pape d'une élégance rare, où puissance et finesse s'équilibrent parfaitement.

Origine: Le vignoble de 25 hectares s'étend sur les quatre grands types de sols de l'appellation : galets roulés, safres, éclats calcaires et grès rouges. Cette diversité géologique, couplée à une exposition optimale au soleil et au mistral, confère au vin une complexité aromatique et une minéralité distinctive.

Encépagement: grenache 80%, syrah 10 %, mourvèdre 5%, cinsault 5%

Vinification: Vendanges manuelles, égrappage total, puis fermentation douce et lente pour privilégier l'extraction aromatique. L'élevage, d'une durée de 12 à 14 mois, se fait en foudres de chêne et en barriques, certaines neuves, pour affiner la structure et la rondeur du vin.

Dégustation: Sa robe sombre aux reflets rubis révèle un nez dominé par des fruits noirs mûrs, du cassis, de la fraise écrasée et des touches épicées de genièvre et de fève de cacao. En bouche, il déploie une matière ample et soyeuse, soulignée par des arômes de fruits secs grillés et une pointe de toasté, le tout enveloppé dans des tanins fondus et une finale persistante.

Potentiel de garde: 8-12 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Parfait avec des viandes en sauce comme un gigot de sept heures, un chevreuil ou un canard rôti aux cerises. Il sublime aussi les fromages affinés et les plats méditerranéens généreux, tels qu'une daube d'agneau aux amandes ou un coq au vin.