

Condrieu la Combe de Mallevall

Вино Кондриё Ла Комб де Мальваль, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Долина Роны

Апелласьон: Кондриё

Производитель: M&S Ogier d'Ampuis (Ожье де Ампюй)

Год урожая: 2013

Крепость: 13,5 % об.

Категория по сахару: сухое

Сорта винограда: Вионье

Особенность: зеленый сбор; так же ведется работа по отказу от химической обработки виноградников

Выдержка: 8 месяцев в новых французских дубовых бочках

Цвет: бледно-золотистый с серебристыми переливами

Аромат: наполнен древесными нотами и оттенками фруктов — абрикосов, персиков, цветов и лесного ореха.

Вкус: чистый, округлый, богатый вкус с превосходно сбалансированными фруктово-минеральными оттенками и пикантной кислинкой в продолжительном послевкусии.

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: превосходно в качестве аперитива, в сочетании с сырами, фуа-гра, морепродуктами, рыбой и белым мясом

«Вина Ожье — возможно, самые ароматные, сексуальные, мягкие и, главным образом, самые элегантные вина апелласьона...»

(Роберт М. Паркер, "The World's Greatest Wine Estates").

Поистине "всеобъемлющее" вино **Condrieu "La Combe de Mallevall"**, созданное талантливым Стефаном Ожье из зрелых плодов винограда Вионье с престижного виноградника Кондриё, представляет собой качественное, очаровательное вино с оттенками тропических фруктов. На вопрос, стоит ли платить такую сумму за Кондриё "Ла Комб де Мальваль", если можно купить хорошее вино из Вионье дешевле, есть достойный ответ — *"когда это так же хорошо, как это элегантное белое — безусловно, стоит"*.

Домен **Michel et Stephane Ogier**, по мнению выдающегося винного критика Роберта Паркера, — это один из лучших доменов в апелласьоне Cote-Rotie. Территория поместья составляет около 8 гектаров. Виноградники расположены на шести различных участках Cote-Rotie — это всемирно известные But de Mont, Lancement, Cote-Rozier, Champon, Besset, Serine, 3 га из которых расположены на самых лучших участках (60% на Cote Blonde, 40% — на Cote Brune).

Изначально семейное предприятие занималось лишь выращиванием и продажей винограда. И только в 1982 году начало производство собственных вин. Хозяйством управляют отец — Мишель Ожье и его 30-летний сын Стефан — выпускник знаменитой Школы Энологии в Боне. Постепенно, благодаря своим блестящим знаниям и таланту, Стефан стал признанным виноделом, и принял на себя почти все руководство хозяйством. А в 2008 году журнал Wine Spectator назвал его *«одним из лучших молодых виноделов нового поколения этого динамичного апелласьона»*.

На винных полях домена в настоящее время сокращают использование химических средств и гербицидов. Постепенно планируется совсем отказаться от обработки химикатами. Например, на сегодняшний день, участок на Cote-Rozier, с урожая которого производят лучшее кюве домена, — "La Belle Helene", обрабатывается совсем без гербицидов. Также ведется постоянный контроль за урожайностью лозы; при необходимости, удаляют избыточные грозди (производят так называемый "зеленый сбор").

