

Domaine Stephane Ogier Cote-Rotie But de Mont

Вино Домён Стефан Ожье Кот-Роті Бют де Мон, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Долина реки Роны, Кот-Роти

Производитель: Domaine Michel et Stephane Ogier

Крепость: 14%об.

Сорт винограда: Сира

Выдержка: во французских дубовых бочках 18-20 месяцев

Особенность: ручной сбор урожая с отдельного виноградника Бют де Мон; ферментация проводится без добавления коммерческих дрожжей

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: яркий, насыщенный, с нотами инжира, малины, клубники и вишни, молотого перца, копченой паприки и дымка

Вкус: округлый, сильный, с бархатистыми танинами, нотами спелых красных ягод, сливы, черной смородины и кофе в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: тушеный ягненок, утка конфи, блюда из дичи, мясное рагу с овощами, твердые выдержанные сыры



Domaine Stephane Ogier Cote-Rotie Cote-Bodin

Вино Домён Стефан Ожье Кот-Роті Кот-Бодён, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Долина реки Роны, Кот-Роти

Производитель: Domaine Michel et Stephane Ogier

Крепость: 14,5%об.

Сорт винограда: Сира

Выдержка: во французских дубовых бочках 18-24 месяца

Особенность: ручной сбор урожая с отдельного виноградника Кот-Боден; ферментация проводится без добавления коммерческих дрожжей; гребнеотделение проводят на 100%

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: сложный, элегантный, наполнен оттенками черной вишни и чернослива, черной смородины, фиалки, сырого мяса и копченой паприки

Вкус: полный, сочный, с бархатистыми танинами, с нотами черного чая с ягодами, сладких специй (кардамон, корица) и дымка в длительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: блюда из ягненка, утка конфи, стейк с сильной прожаркой на гриле, твердые выдержанные сыры



Domaine Stephane Ogier Cote-Rotie Bertholon
Вино Домён Стеф́ан Ожье́ Кот-Роті́ Бертолón, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Долина реки Роны, Кот-Роти

Производитель: Domaine Michel et Stephane Ogier

Крепость: 14%об.

Сорт винограда: Сира

Выдержка: во французских дубовых бочках 18-24 месяца

Особенность: ручной сбор урожая с отдельного виноградника Бертолон; ферментация проводится без добавления коммерческих дрожжей; гребнеотделение проводят на 60%

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: яркий, многогранный, наполнен оттенками черной вишни и черешни, чернослива, горького шоколада, душистого перца, лаврового листа, кедр и обожженной древесины

Вкус: обволакивающий, мощный, с бархатистыми танинами, нотами спелых черных ягод, копченой сливы и пряностей в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: блюда из ягненка с травами, красное мясо на гриле, стейк на кости с сильной прожаркой, мясное рагу



Domaine Stephane Ogier Cote-Rotie Le Champon
Вино Домён Стеф́ан Ожье́ Кот-Роті́ Ле Шампón, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Долина реки Роны, Кот-Роти

Производитель: Domaine Michel et Stephane Ogier

Крепость: 14%об.

Сорт винограда: Сира

Выдержка: во французских дубовых бочках 18-24 месяца

Особенность: ручной сбор урожая с отдельного виноградника Ле Шампон; ферментация проводится без добавления коммерческих дрожжей; гребнеотделение проводят на 40%

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: мощный, насыщенный, с преобладанием нот черных спелых ягод, чернослива, ежевики, копченой паприки, дымка и землистыми акцентами

Вкус: глубокий, полный, с бархатистыми танинами, наполнен тонами копченой сливы, темного шоколада и аниса в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: блюда из ягненка с травами, стейк на кости с перечным соусом, мясное рагу, мясо барбекю или в соусе демигляс



Domaine Stephane Ogier Cote-Rotie Fongean
Вино Домён Стеф́ан Ожъё́ Кот-Роті́ Фонжа́н, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Долина реки Роны, Кот-Роти

Производитель: Domaine Michel et Stephane Ogier

Крепость: 14,5%об.

Сорт винограда: Сира

Выдержка: во французских дубовых бочках 18-24 месяца

Особенность: ручной сбор урожая с отдельного виноградника Фонжан; ферментация проводится без добавления коммерческих дрожжей; 50% винограда ферментируют целыми гроздьями

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: интенсивный, богатый, с тонами спелых лесных ягод, чернослива, фиалки и розы, кондитерских специй, табака и кедра

Вкус: плотный, обволакивающий, сочный, с бархатистыми танинами, тонами инжира, сливы, вишневого пирога, джема, розмарина и дымка в длительном послевкусии

Гастрономия: блюда из ягненка, стейк на кости с перечным соусом, мясо барбекю или в соусе демиглас, выдержанные сыры



Domaine Stephane Ogier Cote-Rotie La Vialliere
Вино Домён Стеф́ан Ожъё́ Кот-Роті́ Ла Виайе́р, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Долина реки Роны, Кот-Роти

Производитель: Domaine Michel et Stephane Ogier

Крепость: 14,5%об.

Сорт винограда: Сира

Выдержка: во французских дубовых бочках 20-24 месяца

Особенность: ручной сбор урожая с отдельного виноградника Ла Виайер; ферментация проводится без добавления коммерческих дрожжей; ферментация целыми гроздьями

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: щедрый, богатый, выражен оттенками красной и черной смородины, боярышника, подсушенного инжира, шоколада, пряных трав и древесными нюансами

Вкус: яркий, плотный, сложный, с бархатистыми танинами, нотами спелых ягод и запеченной сливы со специями, а также железистым тоном в длительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: блюда из ягненка с травами, стейк на кости с сильной прожаркой, жаркое, мясо барбекю



Domaine Stephane Ogier Cote-Rotie Montmain **Вино Домён Стефан Ожье Кот-Роти Монмён, красное сухое**

Страна: Франция

Регион: Долина реки Роны, Кот-Роти

Производитель: Domaine Michel et Stephane Ogier

Крепость: 14,5%об.

Сорт винограда: Сира

Выдержка: во французских дубовых бочках 18-24 месяца

Особенность: ручной сбор урожая с отдельного виноградника Монмен; ферментация проводится без добавления коммерческих дрожжей; ферментация целыми гроздьями

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: яркий, напористый, но сбалансированный, с нотами увяленной вишни и чернослива в шоколаде, подсушенных цветов, жареных зерен кофе, можжевельника и нюансами битой дичи

Вкус: полнотелый, многослойный, с бархатистыми танинами, выражен тонами горького шоколада, пряных прованских трав, душистого перца и дымка в длительном послевкусии

Гастрономия: блюда из ягненка с травами, блюда из дичи – мясное рагу из мяса кабана, стейк из оленины на гриле с фасолью

Domaine Michel et Stephane Ogier Le Temps est Venu Cotes du Rhone **Вино Домён Мишель и Стефан Ожье Ле Там э Веню Кот дю Рон,** **красное сухое**

Страна: Франция

Регион: Долина реки Роны, Кот дю Рон

Производитель: Domaine Michel et Stephane Ogier

Крепость: 14,5%об.

Сорт винограда: Гренаш Нуар, Сира

Выдержка: во французских дубовых бочках 12 месяцев

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: наполнен оттенками дикой малины и черники, украшенными нотками шоколадного апельсина и пряной сливы

Вкус: сложный, хорошо сбалансированный, с приятной свежестью и очень долгим послевкусием со стойкими нотами свежих фруктов и ягод

Гастрономия: сочетается со многими блюдами, но в особенности с блюдами из красного и белого мяса, колбасами, рагу, барбекю, сырами



Domaine Stephane Ogier — производитель вина из апелласьона Кот-Роти на севере Роны. Он особенно известен сортом Сира из нескольких уважаемых наименований региона, а также производит небольшое количество Вионье из Кондриё, красного и белого вина Vin de Pays.

Семья Ожье на протяжении нескольких поколений покоряла долину Роны, в том числе возделывая виноградники. Хозяйство было основано Мишелем Ожье, который выращивал виноград в деревне Ампуи в Кот-Роти и продавал его, в частности, известным производителям Роны Guigal и Charoutier. Ожье начал производить собственное вино в начале 1980-х годов, а к 1987 году уже винифицировал и разливал весь урожай по бутылкам.

Сын Мишеля Стефан начал работать на винодельне в 1998 году после изучения виноградарства и энологии в Бургундии и через несколько лет взял на себя управление. Поместье называлось Domaine Michel Ogier, но новые винтажи теперь обычно обозначаются либо Domaine Michel et Stephane Ogier, либо M&S Ogier d'Ampuis.

Хозяйство практикует винификацию с каждого участка отдельно, и на этикетках часто указывается название конкретных мест, откуда происходит виноград, хотя в Кот-Роти не существует юридической классификации субрегионов. В 2015 году Ожье обрабатывал 16 га земли, 8 из которых находились в Кот-Роти. Он также основал небольшой негоциантский бизнес, который обеспечивает урожаем Le Temps Est Venu Côtes du Rhone.

Вина получили высокую оценку критиков благодаря нескольким урожаям Côte-Rôtie Cuvée Belle Helene из Кот-Брюна, заработавшим 100 баллов от Роберта Паркера.