



■ ■ O G I E R

Vins de tables vraies

Vins de tables vraies

■ ■ O G I E R



**L'histoire de notre Maison
commence en 1859.**

**Comme les anciens cépages
nous sommes devenus
des autochtones.**

**Installés à Châteauneuf-du-Pape,
nous avons pris nos marques
en nous enracinant dans ces
terroirs exceptionnels.**

**Méridionaux, nous nous sommes
acclimatés aux rigueurs du Nord,
nous rayonnons d'Avignon
à Vienne.**



VIGNES ET TERROIRS

Brevet de bonne conduite

Et tout commence ici :
les sols et leurs complexités
associés aux bons cépages bien conduits.

VIGNES ET TERROIRS

Avec plus de 100 hectares en exploitation et une politique d'achats de vignes soutenue, notre ancrage à Châteauneuf-du-Pape et dans les appellations méridionales est très fort.

Pour enrichir ces actifs nous avons créé depuis plus de vingt ans des partenariats durables avec des vignerons et caves engagés de la région. Nous recherchons les plus belles parcelles, en adéquation avec les pratiques qui correspondent à notre vision « Maison » des vins du Rhône : une identité autour du grenache, cépage emblématique pour les rouges du sud de la vallée, et de la syrah pour les appellations septentrionales, qui sauront exprimer une subtile alchimie autour de la pureté du fruit, fraîcheur et profondeur. Pour les blancs issus d'assemblage et pour la majorité à dominante de grenache blanc, le style est également sur la pureté du fruit, minéralité et complexité.

Avec un maître mot : présenter nos vins à la vente au bon stade de leur évolution avec une excellente buvabilité.



VIGNES ET TERROIRS

Cela se traduit par une approche dont les grands principes consistent d'abord à sélectionner des terroirs reconnus pour leur nature géologique propice à exprimer la complexité et la richesse de nos appellations. Ensuite à intervenir à la vigne au fil des saisons par un travail des sols et une intervention minimaliste mais régulière sur le végétal qui passe par la précision des méthodes de taille, à de nombreux travaux manuels et à un apport d'engrais organiques maîtrisé pour lui permettre de faire mûrir des raisins de qualité dans les meilleures conditions possibles.

Une double action qui a pour conséquence de contenir les rendements mais d'augmenter la concentration aromatique des vendanges ainsi rentrées. Et de nous donner la meilleure matière pour piloter ensuite des vinifications tout en subtilité en laissant s'exprimer le terroir. En recherche constante de plus de typicité et pour lutter contre les effets du réchauffement climatique. Nous expérimentons d'anciens cépages autochtones. Si le mistral, notre premier allié phytosanitaire, nous facilite la tâche, nous sommes engagés sur une conduite raisonnée très avancée et sur une démarche BIO sur toutes les parcelles détenues.

VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONALE

Cépages emblématiques :

ROUGE : *syrach*

BLANC : *marsanne, viognier, roussanne, clairette*

Types de sol :

Argileux / Caillouteux / Granitiques

VALLÉE DU RHÔNE MÉRIDIONALE

Cépages emblématiques :

ROUGE : *grenache, syrah, carignan, cinsault, mourvèdre, counoise, vaccarèse, camarèse...*

BLANC : *grenache blanc, marsanne, bourboulenc, roussanne, clairette, ugni blanc, picpoul...*

ROSÉ : *grenache, syrah, cinsault*

Types de sol :

Argileux / Caillouteux

Calcaire / Sableux



LES ACCORDS PARFAITS

“

*Paradoxe maîtrisé
en Lirac blanc
sur petits poulpes
de méditerranée
à l'encre, pimientos
de catalogne frits.*

”

VENDANGES

Les carnets de l'aventure

Les conditions météo rebattent les cartes
chaque année : la clé est dans la décision
de la date des vendanges.

VENDANGES

Déterminer la bonne maturité phénolique nécessite une surveillance de tous les instants. Edouard Guérin et ses équipes passent dans les vignes de jour comme de nuit pendant la période des vendanges qui peut s'étirer sur plus de deux mois. La justesse de son analyse va permettre de capter le moment où le raisin est à son point d'équilibre pour donner l'expression la plus pure de son terroir.

Les vendanges sont manuelles principalement : à Châteauneuf où les très vieux gobelets de grenache interdisent toute machine ou en Côte-Rôtie parce que la raideur des coteaux l'impose !

Sous nos latitudes, et en particulier dans les appellations du sud de la vallée, nous récoltons au tout début de la juste maturité pour limiter les concentrations excessives des baies qui risquent de faire monter le taux d'alcool. Ainsi, l'on préserve la fraîcheur et l'on augmente le potentiel de garde. Mais cette date peut être contrariée par la nature et la météo... et parfois elle s'impose et s'oppose à tous nos efforts : pluies diluviennes tardives, excès de chaleurs prolongées... les pertes peuvent être sévères. Ce qui explique des volumes limités ces années pour certaines de nos cuvées...



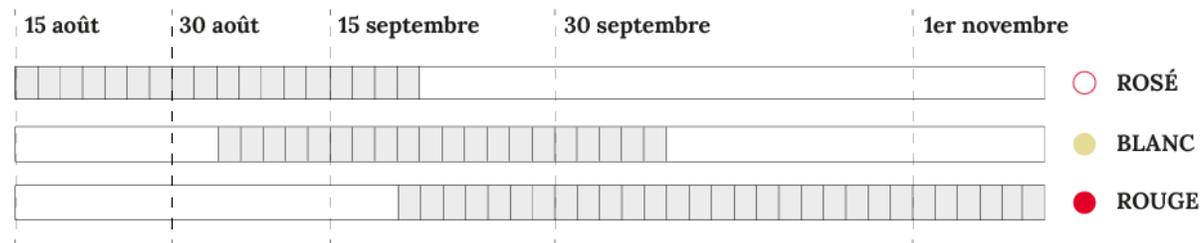
VENDANGES

Nous conduisons donc une double surveillance des maturités du raisin : la première est celle qui mesure la concentration en sucre et donc détermine le potentiel aromatique mais aussi alcoolique.

La seconde est celle de la maturité phénolique. Elle ne se détecte qu'à la dégustation de centaines de baies mais elle est sans doute la clef de l'équilibre entre le fruit, l'expression du sol et la profondeur du vin.

C'est l'alchimie parfaite qu'il faut trouver...
et le signe qu'il faut vendanger sans tarder !

PÉRIODE DE VENDANGES





LES ACCORDS PARFAITS

“ *Côtes du Rhône
en conversations
sur amandes
fraîches grillées
et cochonnailles
basque, salade
de lamier pourpre
aux condiments.* ”

VINIFICATIONS

Un peu de douceur dans la vallée des extrêmes

Rechercher la fraîcheur exige délicatesse
et soin méticuleux, observations aigües
et interventions mesurées.

VINIFICATIONS

Si chaque cuvée a sa propre identité, nos vinifications sont conduites de manière assez similaire en co-fermentation (plusieurs cépages dans une même cuve) afin d'obtenir un équilibre et une complexité unique par cet intime mariage des cépages ; une manière d'apporter davantage de typicité. Il en résulte cette harmonie sapide qui est une des caractéristiques majeure de nos vins.

Sur une vendange partiellement ou totalement égrappée selon l'âge des vignes, les extractions sont les plus douces possibles afin de prolonger la durée de cuvaison et favoriser l'extraction de tanins soyeux. Une méthode originale baptisée au cœur de la Maison « délestage doux » permet au cours de la cuvaison post-fermentaire d'extraire « les sucs » du marc ; c'est alors que nos vins gagnent en puissance et en profondeur.

La plupart du temps nos vins associent plusieurs cépages ; plus de quinze pour le Châteauneuf-du-Pape, mais c'est en fonction des raisins récoltés que l'assemblage est déterminé par Edouard Guérin.

ROUGE

- Egrappage total ou partiel
 - Fermentations : 22 ° → 32 °
 - Cuvaisons : 20 à 35 jours - 28 ° → 30 °
-

BLANC

- Fermentations : 6 ° → 8 °
 - Pas de malolactique
 - Cuves béton + bois neuf 20 %
-

ROSÉ

- Pressurage direct
 - Fermentations : 12 ° → 18 °
 - Elevage sur lies fines
-

En bon voisinage...

Les éclats de calcaires
donnent des vins élégants
à la minéralité prononcée

Les galets roulés, sols
iconiques de Châteauneuf,
confèrent puissance et pureté

Les deux grands autres types de sols
en vallée du Rhône méridionale :

Les grès rouges apportent de la rondeur
et expriment une grande générosité.

Les vins sur safres se distinguent par leur finesse
et une fraîcheur singulière pour la région.



LES ACCORDS PARFAITS

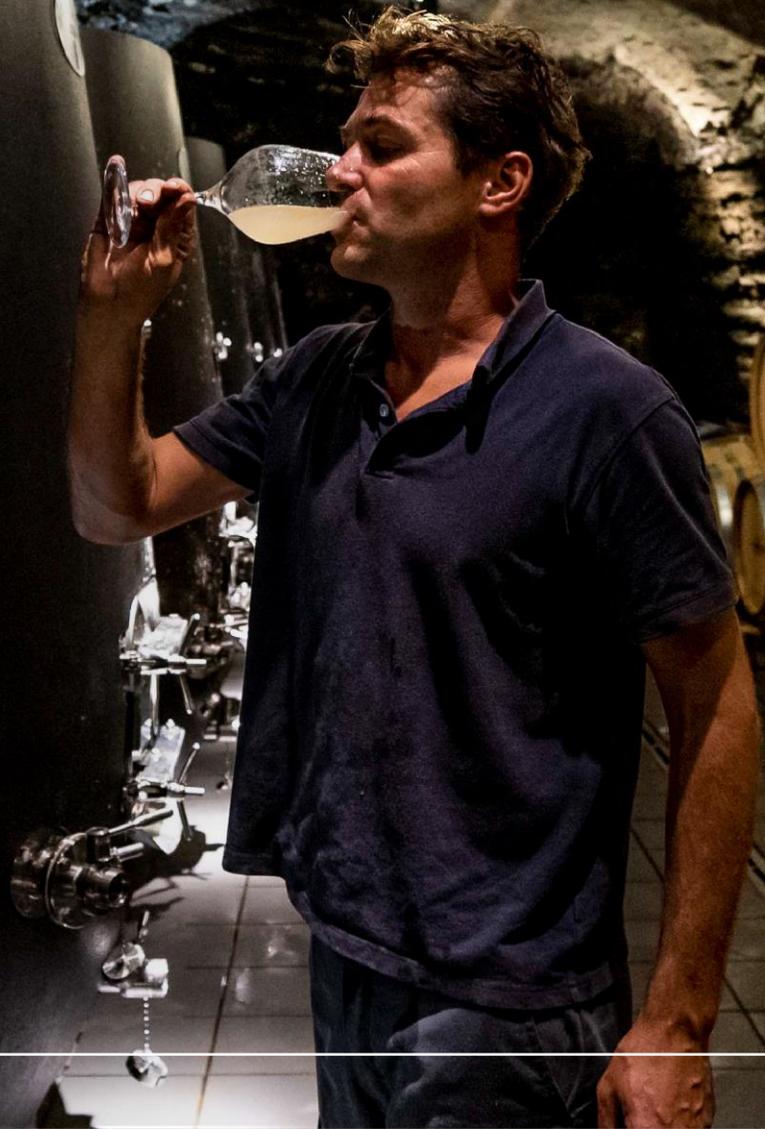
“
*Châteauneuf-du-Pape
à l'âme révélée
sur lièvre à la Royale,
Chutney de betteraves
caramélisées.*

”

ÉLEVAGES

Sans langue de bois

Climat, région, grenache...
parfois tout se conjugue pour nous donner
des vins puissants et tanniques.



ELEVAGES

Si certains de nos vins – blancs et rosés – sont élevés en cuve béton pour préserver leur fruit, la plupart de nos crus de rouge gagnent à être logés sous bois... selon certaines conditions.

Ce qui nous guide : conserver du tempérament mais gagner en finesse et fraîcheur. Nous réservons donc un passage en barriques neuves aux crus du nord, principalement à base de syrah et à certaines appellations du sud (Gigondas, Châteauneuf-du-Pape) : ils ont assez de puissance pour jouer une partition équilibrée avec le chêne neuf. Mais pas plus de 6 à 8 mois selon la qualité du millésime.

Nous analysons et conjugons qualité des terroirs et type de cépage pour gagner en longueur et complexité.

Pour nos autres crus nous préférons nos demi-muids vénérables. Bien assagis par les millésimes successifs, ils ont perdu l'agressivité du bois neuf. Parfait pour parachever le travail déjà entamé depuis la sélection des sols : grande contenance pour une très faible oxydoréduction et faibles interactions avec le bois vont permettre de conserver une belle structure, tout en développant un côté velouté tout en finesse. Le temps d'élevage variera en fonction du potentiel du vin : 12 à 24 mois, sous haute surveillance !



ELEVAGES

En chef d'orchestre, Edouard Guérin détermine et sélectionne logement et durée de cuvaison pour magnifier chaque cuvée en fonction du cru et de la qualité de la vendange. Ainsi notre Côtes du Rhône rouge démarrera une première phase en cuve béton avant de connaître un passage sous bois de grande contenance comme les foudres ou les cuves tronconiques pour affiner ses tanins. Notre palette d'intervention est très large, nos chais sont un patrimoine au même titre que nos vignes, nous pouvons ainsi sublimer chaque cuvée, au gré des millésimes, pour lui donner cette buvabilité si caractéristique des vins de la Maison Ogier.

CUVES BÉTON / 30 À 100HL

Ventoux (Rouge / Blanc / Rosé), **Côtes du Rhône** (Rouge / Blanc),
Côtes du Rhône Villages, Tavel, Lirac (Rouge / Blanc)

BARRIQUES DE CHÊNE NEUF / 300L

Châteauneuf-du-Pape (Rouge / Blanc), **Côte-Rôtie, Condrieu, Gigondas**

DEMI-MUIDS DE CHÊNE / 600L - 5 À 25 ANS

Châteauneuf-du-Pape (Rouge / Blanc), **Côte-Rôtie, Condrieu, Gigondas,**
Rasteau, Vacqueyras, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage

FOUDRES DE CHÊNE / 30 À 85HL - 5 À 40ANS

Châteauneuf-du-Pape (Rouge), **Ventoux** (Rouge / Blanc / Rosé),
Côtes du Rhône (Rouge / Blanc), **Côtes du Rhône Villages, Tavel,**
Lirac (Rouge / Blanc)

CUVES TRONCONIQUES DE CHÊNE / 115HL - 12 À 30ANS

Châteauneuf-du-Pape (Rouge), **Ventoux** (Rouge / Blanc / Rosé),
Côtes du Rhône (Rouge / Blanc)



LES ACCORDS PARFAITS

“
Côte-Rôtie
La Serine en diapason
sur civet de marcassin
aux noix étuvées,
risotto de céleri
à l'aigre-doux.

”

DES SOURIRES ET DES HOMMES

Un grain de folie

Ogier, ce sont avant tout des femmes et des hommes attachés à la terre et à la symbolique du partage du vin, habités par une humilité sincère et un amour de la liberté. Ancrés dans cette vallée du Rhône, ils en partagent la générosité, l'authenticité et la simplicité. Ils souhaitent que cela se ressente et se retrouve dans chacun des flacons livrés par la Maison, sur les meilleures tables, des tables vraies, des tables d'amitié, de confidences... de passion.

PORTRAITS SANS FIGURATION

Chez Ogier nous faisons nos vins en équipe. Avec des talents et des tempéraments. Parce que la vigne est exigeante, engageante, qu'elle n'a d'estime que pour notre sincérité, nous la respectons pour ce qu'elle attend de nous, pour lui faire donner le meilleur.



Interview

In vino veritas

Edouard Guérin

*Coureur de vignes,
sorcier du chai... œnologue !*



Votre sillon ?

Je le trace à la recherche de l'expression des terroirs. Le vin naît dans les sols. La vigne y puise son caractère, elle en extrait son substrat ! La mosaïque de sols que nous avons à disposition en vallée du Rhône est une vraie source d'inspiration. Ma seconde conviction : avoir confiance dans la nature... l'observer beaucoup et chaque jour essayer de la comprendre ! Je respecte avec humilité cette puissance féconde, mais sans la main de l'homme pas de bons raisins pour faire du vin ! Donc je concentre nos interventions sur le travail des sols, j'enherbe nos parcelles, j'y installe des moutons l'hiver : ils tondent et laissent à la vigne des souvenirs nutritifs. Ebourgeonnage et éclaircissage sont des mesures de rattrapage sur une vigne non équilibrée, un aveu d'échec. L'équilibre de chaque cep est notre quête.

Au chai c'est le même esprit. Limiter les interventions qui risqueraient de maquiller les vins. On érafle les vignes jeunes mais conservons des grappes entières aussi souvent que possible. Je suis un partisan des vinifications en co-fermentation afin de bénéficier des synergies qui s'opèrent entre cépages : les vins se composent avec davantage d'harmonie, l'intégration des arômes est plus fine et mieux équilibrée. Nous limitons l'utilisation de fûts neufs et réservons le passage sous bois aux crus ayant le potentiel de puissance nécessaire. Limiter les apports du bois nous donne aussi un meilleur contrôle des oxydoréductions et donc de l'expression aromatique de nos vins.

Paysan ou ingénieur ?

Les deux ! Si je pense et j'imagine mes vins, je compose systématiquement avec la nature. Et j'essaie de m'adapter... vieille sagesse paysanne. Nous menons une viticulture responsable sur toutes nos parcelles, nous réintroduisons d'anciens cépages autochtones, un peu oubliés, nous travaillons sur des méthodes de préparation et d'entretien du sol sans labour pour favoriser le développement d'une biodiversité végétale et animale qui participent à une alimentation hydrique et minérale optimale de la vigne.

Figure de style ?

Bu-va-bi-li-té ! Un vin cela s'apprécie dans sa spontanéité, avec simplicité, mais surtout avec plaisir ! J'ai une idée du vin culturel, pas intellectuel. Même pour les grandes bouteilles. Mais dans la région il faut déjouer certains pièges de la nature et du climat, donc vigilance et contrôle des extrêmes : pas de surmaturité, je déclenche les vendanges plus tôt... ou parfois beaucoup, beaucoup plus tard !

Je suis très vigilant aux extractions afin qu'elles soient les plus délicates possible. Les vins doivent être l'expression d'une origine mais encore une fois équilibre et profondeur restent les maîtres mots.

Le mot de la faim

L'équipe Ogier

Nos vins sont faits pour être bus. Partagés, à table, par les amateurs de vie, de cuisine sincère et authentique. C'est ce qui nous guide et définit l'approche de notre métier : soin de la terre avec des méthodes culturelles respectueuses de l'environnement, comme la certification Haute Valeur Environnementale ou les pratiques en BIO sur les vignobles de la Maison et une vinification au plus près des terroirs... Nous nous inscrivons dans une vision où notre intervention doit rester mesurée tant à la vigne qu'en cave, pour ne pas dénaturer l'identité des terroirs.

Nous avons ainsi réuni aujourd'hui sous une même bannière une sélection des principales appellations et crus exprimant la quintessence des terroirs de la vallée du Rhône, expressions sincères du savoir-faire des femmes et des hommes de la Maison.

Nul doute que celle-ci permettra de trouver des vins en harmonie avec votre humeur du moment ou bien en accord avec une cuisine raffinée, qu'elle soit française ou d'ailleurs.

Car si la France reste une référence incontournable, le courant de créativité culinaire est mondial. Ce souffle d'inspirations est entretenu par une demande de convivialité et de partage par des consommateurs.

Jamais la rencontre de nos mondes n'aura été aussi féconde et prometteuse.

Belles découvertes, bonnes dégustations, à partager !