

Stéphane Ogier	
Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • 1983 : Michel Ogier vinifia le premier millésime du domaine. Il était spécialisé dans la polyculture (abricots et raisins) et vendait la majorité des raisins récoltés à une coopérative. • 1997 : Arrivée de Stéphane Ogier au domaine, après des études à Beaune. C'est la 7eme génération à travailler au domaine familial.
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sous-région viticole</i> : Vallée du Rhône septentrionale • <i>Département</i> : Rhône • <i>Commune</i> : Ampuis • Au sud de Vienne
Climat	Semi-continental
Sol	Schistes et granit
Superficie du domaine	18 hectares
Nombre de bouteilles produites par an	150 000 bouteilles
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • Côte Rôtie Lancement, Le village, Réserve, La Rosine, Saint Joseph le passage (100% syrah) • Condrieu Vieilles vignes de Jacques Vernay, Condrieu La combe de Malleval, La Rosine (100% viognier), Saint Joseph le passage (100% marsanne) • Vins blancs, rouges • Rouges : élevage de 18 mois en barriques • Blancs : élevage sur lies pendant 10 mois en barriques
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • Côte Rôtie La Belle Hélène • Syrah 100% (Vieilles de vignes plantées en Côte Brune) • Vin rouge • Elevage 30 mois en fûts neufs • Cuvé hommage à la mère de Stéphane Ogier
Anecdote	<ul style="list-style-type: none"> • Depuis 2012, Stéphane Ogier démontre la différence des terroirs de Côte Rôtie à travers une sélection de 6 lieux dits (But de Mont, Fongeant, Champon, La Viallière, Bertholon, Côte-Bodin). • La cuvée Belle Hélène a reçu à trois reprises (1999, 2009, 2010) la note de 100/100 de Robert Parker.

