



# O G I E R

COMUNIQUE DE PRESSE - Avril 2021

Une nouvelle identité pour la Maison Ogier et ses vins de la Vallée du Rhône destinés au circuit traditionnel



Cette nouvelle identité est née de la stratégie de la Maison à proposer une gamme dédiée à 100% aux restaurants et cavistes. Le mot d'ordre de cette gamme : allier diversité des sols, des climats et des cépages, tout en gardant équilibre, droiture et justesse dans chacun de ses vins. Une vision illustrée sur la nouvelle étiquette du «I» rouge. Un «I» trait d'union entre le Nord et le Sud de la Vallée du Rhône, d'une rive à l'autre, le lien entre la générosité solaire de la région et la finesse de ses vins.

*« 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. 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. »*

François Miquel, Maison Ogier





Au menu, une grande palette permettant au consommateur de découvrir les plus belles appellations de la Vallée du Rhône avec quatre crus du Nord, sept crus du Sud, enfin, quatre appellations du Rhône et Ventoux : Condrieu, Crozes-Hermitage rouge, Saint-Joseph rouge, Côte-Rôtie, Tavel rosé, Lirac rouge et blanc, Rasteau rouge, Vacqueyras rouge, Gigondas, Châteauneuf-du-Pape rouge, Côtes-du-Rhône blanc et rouge, Côtes-du-Rhône Villages Plan de Dieu et Ventoux rouge.

En outre, afin de s'adapter à toutes les demandes des consommateurs, cette nouvelle gamme propose certaines de ses cuvées en BIO : le Côtes-du-Rhône rouge *Artésis*, le Côtes-du-Rhône blanc *Artésis*, le Rasteau rouge *Les Dentelles* et le Châteauneuf-du-Pape rouge *l'Âme*.



### **A propos de la Maison Ogier**

Fondée en 1859, la Maison Ogier est installée à Châteauneuf-du-Pape au cœur de la plus prestigieuse des appellations du sud de la France. Pour interpréter les subtiles variations des terroirs de cette AOC, Ogier a approfondi sa connaissance des quatre types de sols de l'appellation (galets roulés, safres, grès rouges, éclats calcaires) et adapté en conséquence ses vinifications et ses élevages. Ses chais centenaires, en plein cœur du village, abritent plus de 8 000 hl de cuverie bois, des foudres, des demi-muids, des barriques et des cuves tronconiques.

### **Informations pratiques**

Disponibilité : Avril 2021

Points de vente : cavistes, hôtels et restaurants et boutique Ogier

### **Contact**

Anne CARILLION, *Chef de Produit Ogier* [Anne.Carillion@ogier.fr](mailto:Anne.Carillion@ogier.fr)