

L'appellation Condrieu : Plantés sur ordre de l'Empereur Probus au III^e siècle, les vins de Condrieu bénéficient d'une réputation d'excellence depuis des générations puisque déjà les papes d'Avignon les appréciaient au 14^{ème} siècle. Par la suite, ils vont connaître des temps difficiles tels que la crise du phylloxera, la guerre de 14-18, la crise des années 30 ... Presque abandonné, le viognier renaît dans les années 80 avec des vignerons passionnés qui replantent dans les coteaux et reconstruisent murs et terrasses.

**Création de l'AOC en 1940 | 100 % vins blancs | 200 hectares de vignes | 8 000 hl/an | 42 hl/hectare |
23 % de la production exportée | Vins secs, demi-secs et plus rarement moelleux |**



Cépages : 100% Viognier

Terroir/Climat : Assemblage de trois parcelles sur des coteaux très escarpés. Les Rivoires et les Eyguets sur la commune de Chavanay et La Grande à Saint Michel sur Rhône soit 1 hectare au total.

Sol : sols granitiques.



Âge moyen des vignes : 27 ans

Vinification : La récolte est 100 % manuelle. Les vendangeurs utilisent de petites caisses de 25 kg afin de conserver l'état du raisin. Les raisins sont triés 2 fois successivement puis directement pressés. Chaque parcelle est vinifiée séparément sans levurage, avec ses propres levures indigènes. Les 2 fermentations (alcoolique et malolactique) se font sous bois (½ muids neufs).



Elevage : Pendant 10 mois en demi-muids de chêne Français.

Production annuelle : 5 900 bouteilles

Notes de dégustation :



Visuel : Couleur profonde à la teinte dorée à reflet vert et sable.

Olfactif : notes fleuries, mais aussi toastées et briochées, qui se mêlent aux arômes délicats de miel et de compote d'abricots.

Gustatif : La bouche est ronde mais vive, longue et raffinée. Ce vin offre un style raffiné, engageant l'aromatique puissante et élégante du viognier.

Ensemble : Une richesse onctueuse, de la matière et de la tension.



Consommation : A boire

–

Durée de conservation : 4-5 ans

Température de service : 11°

Accords : A l'apéritif, sur un foie gras poêlé, avec du fromage de chèvre (Rigottes de Condrieu), avec des noix de St Jacques aux endives caramélisées, de la lotte.