

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 : Viognier 100 %

Terroir/Climat : Coteaux en terrasses abruptes. Des vignes en propriété et de l'achat de raisin sélectionné minutieusement.

Sol : Arènes Granitiques



Âge moyen des vignes : 25 ans env.

Vinification : Vendanges traditionnelles 100% manuelles et triage du raisin. Fermentation alcoolique à basses températures en pièces neuves (1/3) et en cuves inox (2/3). Fermentation malolactique à 100%.



Elevage : Ce vin est élevé pour 1/3 en fûts de chêne neufs et pour 2/3 en cuves inox pendant 8 mois.

Production annuelle : 120 000 bouteilles

Notes de dégustation :



Visuel : Robe jaune dorée brillante et limpide.

Olfactif : Nez très intense de fleurs (violette), et de fruits (abricots, pêches blanches, et agrumes). Un vin frais.

Gustatif : Très voluptueux. Harmonieux. Soyeux. Fraîcheur et rondeur. Un peu d'acidité. Beaucoup de gras, de richesse et d'onctuosité pour un vin sec.



Ensemble : Harmonie entre une belle fraîcheur et un fruit qui baigne dans une rondeur charnue. Un millésime chaud, onctueux mais pas lourd.

Consommation : A boire – **Durée de conservation :** 4-5 ans

Température de service : 12°C à 13°C

Suggestions accords mets/vins : En entrée avec du foie gras ou une brouillade de truffes, également avec des poissons délicats (sole, turbo)