

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-sec 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 des petites caisses de 25 kg afin de conserver l'état du raisin. Les raisins sont triés 2 fois successivement puis directement pressés. Les vinifications sont réalisées en demi-muids neufs. Les 2 fermentations (alcoolique et malolactique) se font sous-bois.



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 : Note de bois tonique. Expression capiteuse et intense où le fruit à la fois alcooleux et confit est bordé de notes fleuries, épicées et briochées.

Gustatif : La bouche compose une partition généreuse dans un style raffiné, engageant l'aromatique puissante et élégante.

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



Consommation : A boire

Durée de conservation : 2 ans

Température de service : 11°

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