



Condrieu

2022

"Robe jaune doré profond avec des reflets cuivrés. Nez intense et embaumant de fleurs blanches, d'abricot et une touche de poire William. En bouche, la texture est dense et soyeuse avec des notes de pomme golden, de noyau d'abricot et de confiture de poire. L'élevage lui confère une note de complexité supplémentaire et une finale longue et très gourmande."



Millésime

Un millésime 2022 marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs, comparables à 2003. Ces phénomènes ont entraîné une précocité croissante à chaque stade de développement de la vigne. La floraison s'est toutefois déroulée dans des conditions idéales. Des pluies à la mi-août ont permis d'arriver aux vendanges plus sereinement, étalant ainsi les récoltes de mi-août à début octobre. A l'issue de ce millésime au climat très atypique, les vins présentent de belles structures et de belles couleurs.

Cépage(s)

100% Viognier

Terroir

Les parcelles sont situées dans le secteur de Malleval au sud de l'appellation Condrieu, sur des sols de granit et migmatite (granit très riche en mica, qui en se dégradant libère de grandes proportions d'argile) à 300m d'altitude. Exposition Sud, Sud-Est.

Vinification

Vendanges manuelles entre le 1er et le 15 septembre 2022. Après débourage statique à froid, démarrage de la fermentation alcoolique en cuve. Puis fin de fermentation et fermentation malolactique en pièces de chêne Laurus de 275 litres. Elevage 20 mois sur lies fines avec bâtonnage pendant les 6 premiers mois. Mis en bouteille le 24 juillet 2024. Production: 4 360 bouteilles. Vin Vegan.

Accords & Service

Un régal à déguster tout seul accompagné simplement d'une poignée de fruits à coques (amandes, pistaches, noisettes). En accompagnement à table, optez pour des plats légèrement épicés voire exotiques : porc aigre-doux, tandoori, Tofu Pad Thai ou Nasi Goreng végétarien.

A déguster entre 12 et 14°C.

Optimum de dégustation : 2026 - 2033

RÉCOMPENSES

92-94pts Jeb Dunnuck 03/2024