Condrieu

2019

"“J’ai adoré le Condrieu Laurus 2019. Un Condrieu riche, texturé, mais aussi équilibré et frais, un plaisir à boire. On retrouve dans cette splendeur, magnifiquement texturée, beaucoup de melon miellé, de pêche et d’abricot ainsi que quelques notes d’épices et de fleurs .” – Jeb Dunnuck, Novembre 2020"

RÉCOMPENSES

92 pts Jeb Dunnuck
90 pts Wine Advocate
*****(*)** John Livingstone Learmonth

Millésime

En Vallée du Rhône septentrionale, c’est un millésime de grande qualité, solaire et présentant une grande fraîcheur. Après un début de printemps plutôt chaud, les températures ont chuté pour rester en dessous des normales de saison jusqu’au début de l’été. Les vignes ont ensuite fait face à de fortes chaleurs en juillet/août. Heureusement, la pluie est arrivée dès le début des récoltes, assurant à la fois quantité et qualité sur l’ensemble des appellations.

Cépage(s)

100% Viognier

Terroir

Les parcelles sont situées dans le secteur de Malleval au sud de l’appellation, 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 17 et le 25 septembre 2019.
Après débourbage 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 15 mois sur lies fines avec bâtonnage pendant les 6 premiers mois.
Mis en bouteille le 28 juillet 2021.
Production: 3 333 bouteilles.
Vin Vegan.

Accords & Service

Saint-Jacques poêlées, sauce au safran
Poulet de Bresse aux morilles
A déguster entre 12 et 14°C.
Optimum de dégustation : 2022 – 2026