

Condrieu

2021

"Des arômes d'orange confite, d'ananas écrasé et de fleurs blanches, ainsi que quelques notes épicées, se dégagent du Condrieu Laurus 2021, un Condrieu vif et moyennement corsé qui présente une acidité bien intégrée, la richesse et la profondeur classiques du Condrieu, ainsi qu'une belle finale. (Jeb Dunnuck – 28/03/2024)"



RÉCOMPENSES

91pts Jeb Dunnuck 03/2024
90pts Wine Enthusiast 10/2024
**** Drink Rhône 10/2022

Millésime

L'année 2021 nous a réservé son lot d'événements climatiques : gel, pluie – trop ou pas assez – et manque d'ensoleillement. Un millésime mouvementé donc, mais qui nous a réservé de belles surprises avec une baisse des volumes moins importante qu'attendue, de bons équilibres et des degrés bien maîtrisés. Les vins sont gouleyants, avec de belles notes de fruits, une couleur soutenue et des tanins fondus.

Cépage(s)

100% Viognier

Terroir

Les parcelles sont situées dans le secteur de Malleval, Chavanay et Saint Pierre de Boeuf 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 fin août et mi-septembre.
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 de 18 à 20 mois sur lies fines avec bâtonnage pendant les premiers mois.
Mis en bouteille le 25 mai 2023.

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 : tagine aux pruneaux, bar à l'ail et citron vert, canard à l'orange ou du riz végétarien frit..
A déguster entre 12 et 14°C.
Optimum de dégustation : 2025 – 2031