

Condrieu

2023

"Robe jaune doré profond. Nez aux arômes de fruit à chair blanche et de poire William. Délicat et puissant en bouche, allié à une belle structure aux notes de pain grillé beurré et de fruits à chair blanche. L'élevage lui confère une note de complexité supplémentaire et une finale longue et très gourmande.(Dégustation décembre 2025)"



RÉCOMPENSES

92pts Jeb Dunnuck 05/2025
88-90 pts Vinous 11/2024

Millésime

En Vallée du Rhône septentrionale, ce millésime 2023 se distingue par son équilibre remarquable, sa fraîcheur naturelle et une belle expression des terroirs. Après un printemps humide favorable à la vigne, l'été a été chaud sans excès, avec des nuits fraîches en fin de saison, idéales pour préserver l'acidité et affiner les maturités. Ainsi, les rouges se révèlent être d'une grande finesse aromatique tandis que les blancs dévoilent une fraîcheur doublée d'une trame minérale des plus élégantes. En somme, ce millésime 2023 résonne comme très qualitatif et charmeur dans le nord de la Vallée du Rhône.

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 27 mai 2025.

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 une lotte au beurre blanc, une brouillade aux truffe, un risotto aux cèpes ou classique.
A déguster entre 12 et 14°C.
Optimum de dégustation : 2026 – 2035