

Condrieu

2018

"“Le Condrieu Laurus 2018 est une merveille. Il présente des notes de groseille blanche, d’abricot, d’encens fleuri et de chèvrefeuille. Il est riche et rond en bouche, tout en restant équilibré et vif. Il rivalise avec les meilleurs vins de l’appellation.” Jeb Dunnuck, 12 Décembre 2019"



RÉCOMPENSES

94 Pts Jeb Dunnuck
16,5/20 Jancis Robinson

Millésime

Atypique à de nombreux égards, le millésime 2018 a exigé une présence de tous les instants à la vigne comme en cave. Après un hiver doux, le printemps humide et pluvieux a laissé place à un bel été, favorisant la bonne croissance des grappes. Le beau temps s’est prolongé jusqu’en septembre offrant ainsi des conditions idéales pour les vendanges avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées. C’est donc à maturité optimale que les raisins ont pu être récoltés et ce, durant huit semaines au total. Il en résulte un millésime élégant, au profil particulièrement aromatique et à l’équilibre superbe.

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 à 300m d’altitude. Exposition Sud, Sud-Est.

Vinification

Vendanges manuelles entre le 3 et le 10 septembre 2018.
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 18 mois sur lies fines avec bâtonnage pendant les 6 premiers mois.
Mis en bouteille le 7 mai 2020.
Production: 5 008 bouteilles, 196 magnums et 8 jéroboams.
Vin Vegan.

Accords & Service

Risotto crémeux aux légumes
Langoustines au curry
A déguster entre 12 et 14°C.
Optimum de dégustation : 2021 – 2028