

Condrieu

2020

"Particulièrement opulent ! Nez généreux et très parfumé aux arômes d'essence de vanille et notes d'abricot sec et chèvrefeuille. Très soyeux et aérien en bouche avec une pointe de minéralité en finale. Dégusté le 2 août 2022."



RÉCOMPENSES

94pts Jeb Dunnuck 03/2024
92 Pts Wine Enthusiast 12/2023
92 Pts Decanter 03/2023
15/20 Jancis Robinson 11/2021

Millésime

La saison 2020 se caractérise par sa précocité depuis le démarrage du cycle végétatif jusqu'aux vendanges. Le printemps s'est révélé chaud avec des températures toujours au-dessus des normales et des pluies assez régulières, favorisant ainsi une floraison rapide sur la seconde partie du mois de mai, le tout dans de très bonnes conditions et ce, pour le restant du cycle. Les vendanges ont débuté dès la fin août et ont pu s'étaler sur plusieurs semaines grâce aux bonnes conditions climatiques. Sur l'ensemble du vignoble septentrional, qualité et quantité sont au rendez-vous.

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 3 et le 9 septembre 2020.
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 24 Mai 2022.
Production: 3 528 bouteilles.
Vin Vegan.

Accords & Service

Apéritif et fruits secs
Ecrevisses à la crème
Risotto de petit épeautre
A déguster entre 12 et 14°C.
Optimum de dégustation : 2024 – 2031