OGIER

CONDRIEU

Appellation Condrieu controlée

LES VERTIGES DE L'OR (NOUVELLE GAMME)

LES CARTES EN MAINS

La nature

Contigüe à Côte-Rôtie, Condrieu possède la même topographie de coteaux vertigineux. Le vignoble est confidentiel et tire en partie sa personnalité de son unique cépage, le viognier. Il se plait sur ces pentes sèches, exposées aux vents du nord et de l'est… au soleil. Des conditions rudes mais prometteuses !

La main de l'homme

La vie de vigneron est rude sur ces terrasses abruptes. Les rendements atteignent péniblement les 40 hL/ha mais peuvent varier fortement en fonction des conditions climatiques.
Attention :
cépage capricieux et fragile !

Caractère et potentiel

Profil organoleptique : la robe des vins est jaune clair avec des reflets dorés. Le nez se caractérise par des arômes de fleurs des champs et d'abricot. A la fois délicats et puissamment parfumés, les Condrieu se boivent plutôt sur leur jeunesse, même si certaines parcelles donnent des vins capables de vieillir admirablement.

NOTRE AMBITION

Vision

Edouard Guérin : « Avec ce terroir je cherche à préserver la poésie du cru, sa finesse et sa délicatesse. A Condrieu le viognier donne des vins riches, puissants, solaires mais la bouche s'équilibre autour de cette éclatante minéralité granitique. "

Le profil

Obtenir un toucher de bouche qui ménage richesse aromatique et élégance. A l'image de son terroir : exprimer une forme de verticalité pour garder de la structure au vin, afin qu'il reste un vrai vin de gastronomie !

En dégustation

« Le nez intense et très fin sur des notes de fruits à chair blanche (poire, pêche), d'abricot sur un fond miellé et légèrement épicé (cannelle) mais toujours frais. Il a une rondeur en bouche hors du commun tout en restant frais et équilibré. Cuisine fine de rigueur ! "

À RETENIR

- Monocépage : 100% viognier
- Production confidentielle
- Coteaux escarpés
- Au nord du vignoble septentrional, voisin de Côte-Rôtie
- Vignes en rive droite face à l'est

Type de sol :	Pentes granitiques
Cépages :	Viognier
Vinification :	Macération pelliculaire légère de 2 à 3 heures - Pressurage pneumatique puis débourbage assez poussé par le froid - Fermentation entre 15 et 17°C avec levures naturelles.
Élevage :	100% en cuves béton pendant 6 mois.
Accords :	Poissons en sauce, viandes blanches à la crème et foie gras
T° de service :	8-12°C
Garde :	1-3 ans