



Maison & Domaines
Les Alexandrins



Maison Nicolas Perrin Condrieu Blanc - 2013

AOC Condrieu (Vallée du Rhône), Blanc 2013

DESCRIPTION

Les vins de Condrieu bénéficient d'une réputation d'excellence depuis des générations. Les papes d'Avignon l'appréciaient au XVI^e siècle le Chapitre Lyonnais l'offrait aux invités de marque. Plus près de nous, Curnonsky le citait comme un des plus grands vins blancs de France. Malheureusement, le phylloxera, la guerre de 14-18, la crise des années 30, conjugués à l'industrialisation de la région, firent en grande partie abandonner le vignoble. Lors de la création de l'A.O.C. Condrieu en 1940, seulement trois communes, Condrieu, Vérin et ST Michel sont concernées et la surface de production représente 170ha.

En 1967, celle-ci est étendue aux quatre villages voisins, Chavanay, St Pierre de Boeuf, Malleval et Limony la portant à 387 ha.

En 1986, les vignerons de Condrieu, devant les demandes croissantes de plantation, dans un souci de qualité des vins, entreprennent une dernière révision de l'aire d'appellation, excluant toutes les vignes au-dessus de 300 mètres d'altitude. En accord avec l'INAO, une nouvelle délimitation de 262 ha est définie. Le tiers a donc été retiré, pour ne garder que les coteaux les mieux exposés, là où le viognier atteint ses meilleures maturités.

TERROIR

La roche mère est le granit. En surface, le sol est recouvert, tantôt de granit en phase de décomposition, tantôt de loess.

Ce sol convient parfaitement au cépage viognier et les vignes plantées en terrasses profitent d'un bel ensoleillement.

LE MILLÉSIME

L'hiver 2013 a été pluvieux ce qui a permis de faire le plein des réserves des sols.

Les températures sont montées très sérieusement au mois d'Avril, pour finalement redescendre de façon vertigineuse au mois de mai (moyenne de 9° à 10°C de moins que les normales de saison). Conjugué à ce climat frais, les précipitations ont été importantes fin mai ce qui a eu pour effet un retard important de la floraison.

Le beau temps revient en juin et malgré un printemps capricieux, la végétation est tardive mais porteuse de bon espoir quant à la qualité des sorties.

L'été se déroule en deux temps : Un mois de juillet alternant le très beau et l'orageux (avec quelques impacts de grêle), puis un mois d'Aout plus sec et chaud.

Le retard accumulé se constate à l'arrivée avec un véritable démarrage des vendanges autour du 25 septembre. Les maturités sont très hétérogènes en fonction des crus, des terroirs et de l'altitude.

SITUATION





Maison & Domaines
Les Alexandrins



Maison Nicolas Perrin Condrieu Blanc - 2013

AOC Condrieu (Vallée du Rhône), Blanc 2013

Dans notre recherche de partenaires vigneron, nous avons souhaité travailler sur les lieux, coteau de cherry et coteau de rozay, vignobles légèrement en altitude, afin de trouver un bel équilibre et surtout garder de la fraîcheur dans notre vin.

Le village de Limony et ses vignobles qui le dominant, est aussi pour nous une lieu de sourcing.

ELABORATION

Pressurage en grappe entière et fermentation longue à basse température 12/15°.

Elevage en fûts pour 20% de la cuvée afin d'apporter du gras et en cuve inox afin de conserver les arômes de fruits et la fraîcheur.



CÉPAGES

Viognier 100%

DÉGUSTATION

Une belle brillance et une couleur jaune pâle.

Le premier nez est très aromatique, exotique avec des notes d'agrumes et légèrement floral.

En bouche, l'attaque est franche et le vin est équilibré. Il laisse une impression très agréable et une belle longueur.

SERVICE

A boire sur sa jeunesse, à l'apéritif avec une assiette de crevettes roses.
Température de 11/12°C.

AVIS & RÉCOMPENSES

Wine Spectator 92/100
"This has a lovely creamy mouthfeel, with flavors of Jonagold apple, Cavaillon melon and fennel gliding along. Lightly buttered brioche notes frame the flattering finish."
James Molesworth, Wine Spectator, 19/08/2015



90/100
"Made in a clean, very fresh and racy style, the 2012 Condrieu has textbook apricot and marmalade styled aromas and flavors, medium-bodied richness, and a lengthy, mineral tinged finish. It too gains in richness in the glass and is an impressive effort."
Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 16/12/2013

