



Condrieu "Le Secret de Pline"

AOP Condrieu (Vallée du Rhône), Blanc

Ce cru est mon expression des terroirs composant Condrieu.

LE VIN

Le Condrieu "Le secret de Pline" est conçu à partir des plus vieux ceps de l'AOP dont le coteau de Bassenon (parcelle la plus au nord de l'aop, dont/où son rigot/court-d'eau le "Bassenon" coupe la Côte-Rôtie et le Condrieu) ; puis sur les coteaux de Vernon et Verlieux.

1000 bouteilles produites issues d'une sélection de micro-parcelles composées de granites et roches métamorphiques (quartz, feldspaths, micas). Vendanges par passages en tri successif, vinification et élevage de 18 mois en fûts neufs, non collé, non filtré.

SITUATION

Pline l'Ancien est un écrivain et naturaliste romain du 1er siècle, auteur d'une monumentale encyclopédie intitulée *Naturalis historia* (vers 77) qui compte trente-sept volumes, référence sur des sujets aussi variés que l'astronomie, l'anthropologie, la psychologie... Les sciences naturelles dont la vigne et le vin. Il en compte 22 chapitres (livre XIV) qui traitent du sujet dans ses moindres détails, depuis les différentes espèces de vignes, la nature du sol, le rôle que joue le climat, la culture, le vin en général et la civilisation s'y référant. À côté des vignes à raisins noirs d'Allobroges (Vienne), il aurait identifié le Viognier. Cependant ce dernier n'est pas mentionné. En effet, il aurait gardé pour lui une note en secret tant il en adorait les caractéristiques : de l'aspect du grain à son goût selon ses évolutions.

TERROIR

Cette cuvée, produite à moins de 1000 flacons, est issue d'une sélection de micro-parcelles (en culture intégrée) composées de granites et roches métamorphiques (quartz, feldspaths, micas). Les raisins sont cueillis par passages en tri successif pour saisir toute la diversité des saveurs du Viognier (100%). La vinification et l'élevage en fûts ont été exécutés de manière pointue et avec la plus grande sensibilité afin que soient délivrées toutes les nuances du Condrieu (Côtes-du-rhône septentrionales).

CÉPAGES

Viognier 100%

SERVICE

Consommation de la mise à 10 ans, conseillé à 10-12°C (carafé 1-2h... les premières années)

DÉGUSTATION

Abricot, brioche, chèvrefeuille, violette, rhizome d'iris ; attaque fraîche, bouche onctueuse, finale soyeuse et seveuse

ACCORDS METS-VINS

Foie gras, asperge, brouillade de truffe, noix de St-Jacques, brochet, fromages de chèvres dont la rigotte de Condrieu ...

