



Saint Cosme - Condrieu 2009

100% Viognier Arènes granitiques

Elevage de huit mois

30% en pièces neuves - 40% en pièces d'un vin - 30% en pièces de deux vins

L'année dernière, j'expliquais dans ma prose que 2008 avait été un millésime difficile pour Condrieu. La dégustation me prouve aujourd'hui le contraire et démontre que la fraîcheur est un élément crucial pour réussir un bon Condrieu. En clair, on a toujours tendance à les ramasser trop tard, surtout en ces temps de réchauffement climatique. Nous avons ramassé tôt en 2009 et le Condrieu a un équilibre remarquable : je suis vraiment très content. La douceur se combine avec la longueur fraîche et réglissée, 2009 ayant offert dans le nord du Rhône des conditions climatiques exceptionnelles pour les blancs. On pourra déguster le Condrieu 2009 avec des noix de St Jacques, des truffes (si vous en trouvez, cette année..), ou encore des fromages de chèvre (Banon).

Peau de mandarine confite, violette, mangue, réglisse.

Le vin sera mis en bouteilles par gravité en juin 2010, après la fermentation malolactique. Il subira une très légère filtration.