



Saint Cosme - "Condrieu" AOP Condrieu - blanc - 2011

100% Viognier. Arènes granitiques. Elevage de huit mois

25% en pièces neuves - 45% en pièces d'un vin - 30% en pièces de deux vins

Nous sommes dans une véritable série de bons millésimes à Condrieu. Parce que trois des quatre derniers millésimes étaient de haut niveau 2008, 2010 et 2011. La fraîcheur de l'été 2011 a véritablement "allongé" les maturités, ce qui est la situation idéale pour vinifier de bons Condrieu. Le viognier a horreur du soleil qui a tendance à en faire une caricature alcooleuse et lourde. Le vrai grand Condrieu doit être fait avec de beaux raisins dorés mais ne doit pas excéder 13,5° d'alcool. L'équation est simple mais difficile à résoudre dans les années chaudes comme 2003. Mais dans une année comme 2011, la "lenteur" permet de vendanger à l'exact optimum. L'élevage sur lie apporte ensuite le volume et la profondeur. Comme on ne sait pas très bien ce que le réchauffement de la planète nous réserve, profitons bien et tout de suite de ces Condrieu "In Antiquis", les meilleurs qui soient.

Je conseille le Condrieu 2011 avec des truffes ou une soupe au Roquefort.

Le vin sera mis en bouteilles par gravité en juin 2012, après la fermentation malolactique. Il subira une très légère filtration. Mangue, réglisse, violette, guimauve.