



### Saint Cosme - Condrieu 2012

100% Viognier. Arènes granitiques. Elevage de huit mois.

20% en pièces neuves - 45% en pièces d'un vin - 35% en pièces de deux vins.

Condrieu a fortement bénéficié ces dernières années de la fraîcheur relative des millésimes. En effet, il n'y a rien de pire pour le viognier qu'un ensoleillement excessif. Il a été possible en 2012 de vendanger tardivement des raisins à l'impeccable maturité physiologique tout en retenant l'indispensable fraîcheur. 2012 restera donc comme faisant partie de cette belle série de bons millésimes. C'est un grand " classique ". Je voudrais insister sur le fait que Condrieu est un vin de gastronomie : il est bon de manger en buvant du Condrieu et il n'est pas vrai que le Condrieu est difficile à marier avec des mets. Il offre au contraire une palette aromatique et une texture qui permettent de partir à l'aventure : homard, cuisine japonaise, tous les fromages bleus, les produits de la Méditerranée (rouget, bouillabaisse, tellines). Je lui reconnais même la capacité de fonctionner avec des mets pour lesquels on est toujours embêtés au moment de choisir le vin. Le vin sera mis en bouteilles par gravité en juin 2013, après la fermentation malolactique. Il subira une très légère filtration.

Pêche, réglisse, violette fleur de sureau.