



Saint Cosme - Condrieu 2013

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

5% en pièces neuves - 60% en pièces d'un vin – 35% en pièces de deux vins.

La succession de millésimes frais commencée en 2010 dans le nord du Rhône se poursuit avec ce millésime 2013 : c'est comme si nous étions revenus au climat des années 1970. Ces conditions climatiques conviennent à la perfection au viognier qui n'aime pas les excès de chaleur ; elles instillent chez lui ce que nous aimons à Condrieu: la finesse. Evidemment, il faut vendanger un peu plus tard dans ces millésimes mais n'oublions pas que les grands vins sont souvent faits dans la limite septentrionale du cépage concerné. C'est la cas pour Condrieu.. J'ai opté cette année pour un élevage plus long : une année complète en futs. Je pense que le vin en avait besoin. Notre Condrieu 2013 a un profil très équilibré, aromatique avec beaucoup d'énergie. Si vous ne l'avez jamais dégusté sur un homard ou une bouillabaisse, il est temps d'essayer ! Ce millésime s'y prêtera plus que tout autre.

Le vin a été mis en bouteilles en octobre 2014, après la fermentation malolactique. Il a subi une légère filtration.

Réglisse, jasmin, fleur de sureau, anis étoilé, pêche Mazarine.