



Saint Cosme - Condrieu 2014

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

Elevage 5% en pièce neuve - 50% en pièces d'un vin – 45% en pièces de deux vins.

Condrieu est sans aucun doute la grande réussite de ce millésime 2014. Un été frais et des maturités lentes ont convenu à merveille au viognier qui est peu productif et précoce : il a besoin d'un rythme lent pour éviter les excès d'alcool tout en assurant une maturité phénolique bien aboutie. Il n'y a rien de mieux qu'un Condrieu mur et complexe qui ne dépasse pas 13,5° d'alcool. C'est dans ce scénario-là que nos granits de Malleval s'expriment le mieux. Il est assez clair que les millésimes les plus frais ont donné les grands vins de Condrieu. De manière « symétrique », les grandes années chaudes favorables à la Cote Rotie ne le sont pas à Condrieu, par exemple 1997, 2003 ou 2015. Notre 2014 a la fraîcheur, l'équilibre et la complexité aromatique d'un grand blanc : ses notes de fenouil et sa texture saline trahissent un relief digne des grandes années. Surtout donnez lui de l'oxygène à l'ouverture de la bouteille. Donnez lui du temps. Le homard, la truffe, les fromages bleus, les produits de la Méditerranée (rouget, bouillabaisse) se marieront bien avec ce 2014. La cuvée a été mise en bouteille en juillet 2015, après la fermentation malolactique, avec une légère filtration. Elle vous est donc proposée après 7 mois de bouteille.

Fenouil, réglisse, fleur de sureau, rose ancienne, mangue.