



Saint Cosme - "Condrieu" AOP Condrieu - blanc - 2015

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

Elevage 40% en pièces d'un vin – 30% en pièces de deux vins – 40% en pièces de trois vins.

Pour être grand, un viognier doit être bien mûr : il partage cette caractéristique avec la Marsanne qui ne supporte pas la sous-maturité. Mais il doit être bien mur sans excès d'alcool. C'est ce que nous avons essayé de mener en 2015 : une recherche d'équilibre. Elevé pendant huit mois dans des vieilles pièces bourguignonnes, il a bien sur achevé sa fermentation malolactique sur les lies fines. L'élevage de Condrieu, c'est toujours une relation entre les lies fines, qui préservent le fruit et la fraîcheur, et le haut du fut qui par son rapport à l'oxygène génère ce que j'appelle la « résolution du terroir ». Cette idée est que la manière de vinifier et d'élever les vins doit finalement révéler leur identité profonde : c'est la « résolution ». Comme on résout une équation mathématique, on doit « trouver la solution » du terroir, en menant une enquête pour résoudre l'énigme proposée par ce terroir. Du latin *resolvere*, « trouver une solution ». Cette petite quantité d'oxygène sur une longue période de plusieurs mois donne souvent la résolution. On ne doit donc pas envisager l'élevage sous le seul angle du bois, approche intellectuellement et techniquement rustique, mais dans un cadre plus général dans lequel l'oxygène, ennemi juré du vin depuis la nuit des temps, occupe une place centrale jusqu'à devenir l'ami du terroir. Mais à dose homéopathique : en tout, il est question de mesure.

Fenouil, réglisse, sureau, rose ancienne, anis.