



Saint Cosme - "Condrieu" AOP Condrieu - blanc - 2017

Saint Cosme - Condrieu 2017

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.

Condrieu ne laisse aucun amateur indifférent. On aime ou on n'aime pas Condrieu. Il n'y a pas de demi-mesure, c'est un fait. Mais il est un paradoxe que j'ai du mal à comprendre. On reproche au Condrieu d'être un vin difficile à marier avec des mets. La belle affaire : c'est justement parce qu'il est difficile à marier que c'est un grand vin de gastronomie. Sa forte identité ouvre des chemins fertiles dans la gastronomie mais il ne supporte pas l'approximation. De ce point de vue, je le comparerais volontiers au vin jaune du jura qui est le vin de gastronomie par excellence mais qui est « mariable » avec assez peu de produits. Pourtant, il suffit d'être un peu audacieux : oubliez le sucre sur un foie gras poêlé et remplacez le par la maturité du Condrieu. Ou alors essayez le Condrieu sur un Stilton, le summum restant le Condrieu avec la bouillabaisse : certes un plat qu'on ne cuisine pas tous les jours mais tout se mérite. Notre 2017 se présente avec sa profondeur habituelle et de jolis amers qui participent à la fraîcheur du vin. La salinité est toujours là, qui déploie le minéral granitique de nos sols. La version « vin blanc » de la Cote Rotie est, comme son alter ego un grand vin de maturité. Il n'y a pas de grands vins sans raisins mûrs : cela n'existe tout simplement pas.

Fenouil, réglisse, sureau, rose ancienne, anis.