



Vin biologique, Certifié par ECOCERT

## Condrieu "Verchery"

**AOC :** Condrieu

**Terroir :** Lieux-dits mitoyens « Vernon », « Chery », tous deux situés sur le coteau de Chery, au nord de l'Appellation Condrieu, sur des sols de granit à biotites, très chauds et très filtrants. Ce coteau est orienté plein Sud.

**Superficie :** 0.5 ha

**Cépage :** 100 % Viognier, sélections massales.

**Age des vignes :** 30ans

**Travail des vignes :** Nous cultivons nos vignes le plus naturellement possible. Le travail est complètement manuel, le relief et les terrasses empêchant toute mécanisation. La densité est de huit mille ceps à l'hectare. En hiver, les sols restent naturellement enherbés. Les vignes sont palissées sur fils de fer suivant les courbes de niveaux, l'inter-rang est en dévers. Les ceps sont taillés en Guyot simple. Les sols sont travaillés au printemps et en été, à la pioche électrique. Nous n'utilisons pas d'engrais chimiques, mais des fumiers compostés, et ne traitons que très modérément, sans insecticides ni produit chimique de synthèse. Nos ceps sont issus d'anciennes sélections massales. Ces sélections sont moins productives et donnent des raisins aux arômes plus complexes que les sélections clonales modernes.

**Vinifications :** Les vendanges se font à la main. Un tri soigné est effectué à la vigne par les vendangeurs. Arrivés au chai, les raisins sont pressés puis débourbés au froid. La fermentation est faite pour l'essentiel en barriques, et pour une petite partie, en cuve inox, toujours avec les levures indigènes. Les malo-lactiques se font à la suite.

**Elevage :** 1 an, en barrique, et en cuve inox. Collage et filtration légère avant la mise en bouteille.

**Production annuelle :** Environ 2000 bouteilles / an

**Garde et apogée :** Ils peuvent être bus dès la mise en bouteille, afin de profiter pleinement de leurs arômes de jeunesse, mais peuvent aussi se garder une dizaine d'années. Notre préférence va à des vins de 4 à 5 ans.

**Dégustation :** Notre Condrieu est un vin aromatique (abricot, pêche, miel, aubépine...), très gras et peu acide, et doté d'une belle minéralité.

**Accord mets et vins :** Avec des crustacés, un poisson d'eau douce, un poisson de mer pas trop iodé, ou encore avec une volaille. Il s'accorde aussi très bien avec les petites rigottes de Condrieu, ou de jeunes asperges arrosées d'un filet d'huile d'olive.