



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Nicolas Perrin Condrieu - 2014

AOC Condrieu, Vallée du Rhône, France

Le Condrieu, une appellation qui donne des lettres de noblesse au cépage du Viognier. Tout en élégance, ce vin offre une délicate minéralité s'accordant à une rondeur luxuriante aux notes de fruits exotiques.

DESCRIPTIF

Les vins de Condrieu bénéficient d'une réputation d'excellence depuis des générations. Les papes d'Avignon en sont le meilleur exemple. Plus près de nous, Curnonsky le citait comme un des plus grands vins blancs de France. Malheureusement, le phylloxera, la guerre de 14-18 et la crise des années 30 firent en grande partie abandonner le vignoble. En 1967, celle-ci est étendue aux quatre villages voisins, la portant à 387 ha. En accord avec l'INAO, une nouvelle délimitation de 262 ha est définie. Le tiers a donc été retiré, pour ne garder que les coteaux les mieux exposés, là où le viognier atteint ses meilleures maturités.

TERROIR

La roche mère est le granit. En surface, le sol est recouvert, tantôt de granit en phase de décomposition, tantôt de loess. Ce sol est idéal au cépage viognier, les vignes plantées en terrasses sont constamment exposées au soleil.

LE MILLÉSIME

Un hiver 2014 doux et des précipitations fortes jusqu'à mi-Mars. Le printemps est sec jusqu'à fin Juin. Cependant la floraison et la nouaison ont été optimales, gage d'une grande récolte. Les mois de Juillet et d'Août, frais et humides, ont ralenti le cycle de la vigne. Début septembre s'inaugure avec deux belles semaines ensoleillées, accompagnant une maturité optimale des raisins.

SITUATION

Dans notre recherche de partenaires vigneron, nous avons souhaité travailler sur les lieux, coteau de cherry et coteau de rozay, vignobles légèrement en altitude, afin de trouver un bel équilibre et surtout garder de la fraîcheur dans notre vin.

ÉLABORATION

Pressurage en grappe entière et fermentation longue à basse température 12/15°. Elevage en fûts pour 20% de la cuvée afin d'apporter du gras et en cuve inox afin de conserver les arômes de fruits et la fraîcheur.

CÉPAGE

Viognier 100%



DÉGUSTATION

Jolie couleur jaune aux reflets verts, Nez aux notes délicates de fleurs et de fruits mûrs, belle fraîcheur, élégance de l'élevage discret, épice douces et suaves. L'attaque en bouche est riche, évolution équilibrée, tension minérale qui apporte beaucoup de persistance. La finale est suave avec une belle amertume.

SERVICE

A boire sur sa jeunesse, à l'apéritif avec une assiette de crevettes roses.
Température de 11/12°C.

PRESSE & RÉCOMPENSES



92/100

"Silky, smooth and showing bright vanilla and aromatics; lush, creamy and elegant; a classic Viognier."

The Tasting Panel, 06/06/2016



93/100

"Gorgeous flavors of creamed pear, yellow apple and green melon are backed by verbena and salted butter accents, ending with a twinge of green almond. Shows good range and purity."

Wine Spectator, 01/11/2016



17,5/20

"Pungent – not at all sweet. Exciting and fine, very juicy and refreshing."

Jancis Robinson, Jancis Robinson, 21/01/2016

