

Dégustation du 22 janvier 2013



Les vins de CONDRIEU



« Pour être vigneron ici, il faut être né au pied d'un cep... »

Pierre DUMAZET

Jacky Larcher, Christian et Micheline Barbier, Patrick Mermet

Présentation

Le vignoble de l'appellation Condrieu se situe dans la vallée du Rhône à 40 kms environ au sud de Lyon, et à dix kms de Vienne. Il s'étend sur une centaine d'hectares, au carrefour de trois départements; il est réparti sur sept communes, Condrieu dans le Rhône, Vérin, St Michel sur Rhône, Chavanay, Malleval, St Pierre de Bœuf, dans la Loire, et Limony dans l'Ardèche. Les vignes croissent sur la rive droite du Rhône, sur les coteaux escarpés au pied du massif du Pilat.

La pente y est telle, souvent plus de 50 % que seule la culture en terrasse est possible. Le seul cépage autorisé est le viognier doré. Le vignoble occupe actuellement 250 hectares en AOC dont 140 hectares en production.

Un peu d'Histoire

Les vins blancs de Condrieu bénéficient d'une réputation d'excellence de puis des générations. Les papes d'Avignon l'appréciaient. Au XVI^{ème} siècle le Chapitre lyonnais l'offrait aux invités de marque. Plus près de nous Curnonsky le citait comme un des plus grands vins blancs de France.

Malheureusement, le phylloxéra, la 1^{ère} guerre mondiale, la crise des années 30, conjugués à l'industrialisation de la région, firent en grande partie abandonner le vignoble. Il ne resta bientôt plus qu'une dizaine d'hectares cultivés.

L'AOC a été créée en 1940, ce qui permit au vignoble de, maintenu à la force du poignée par quelques amoureux du viognier de bénéficier dans les années 80 du dynamisme qui agitait les vignobles voisins de Côte Rôtie et Saint Joseph.

Les coteaux abandonnés ont été replantés, les murets sont maintenant reconstruits...

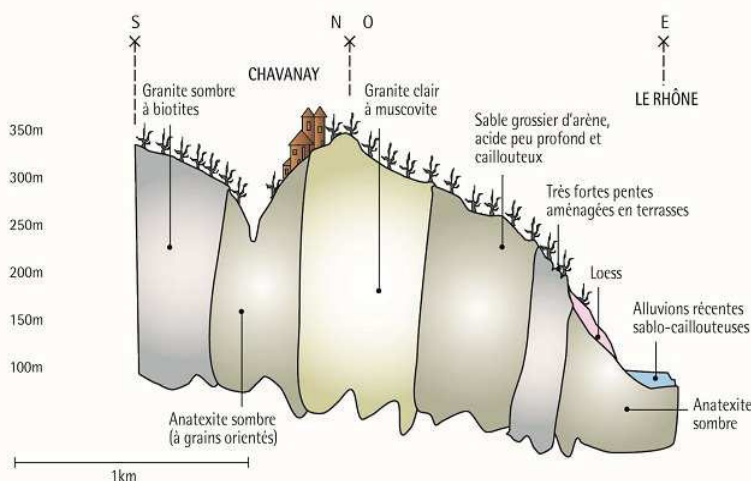
La géologie

Le vignoble de Condrieu se situe en bordure orientale du Massif Central.

La rive droite de la vallée du Rhône, à cet endroit, est caractérisée par la présence d'un relief extrêmement contrasté.. Le vignoble a élu domicile sur des pentes très vives qui assurent la transition entre le fond de vallée et le « Plateau Pélussin ».

Les vignes sont accrochées à la roche mère (granit ou schistes) grâce à des terrasses (appelées localement « chayées ») nombreuses, étroites et exigeant un soin permanent. Elles atteignent jusqu'à 2m50 de hauteur. L'accumulation de roche permet une bonne conservation de la chaleur particulièrement favorable à la bonne maturation du viognier

Condrieu



Cépage

L'AOC Condrieu n'accepte qu'un seul cépage, le viognier, qui a fait naître là à quelques lieux de Vienne, un vin d'exception unique. Selon la légende le viognier est un cépage d'origine dalmate, introduit en France par l'Empereur Probus. Les dernières recherches montrent que son origine réelle est sans doute à chercher dans les vignes sauvages des côtes du Rhône septentrionales.

Pour ne pas perdre la typicité du viognier d'origine, le syndicat de l'appellation a créé un conservatoire des souches anciennes les plus représentatives de la richesse du viognier, pérennisant ainsi la qualité des vins de Condrieu.

Climat

La région présente les caractéristiques du climat tempéré qualifié de « lyonnais » :

-hivers tempérés

-étés chauds

-régime de précipitations relativement régulier

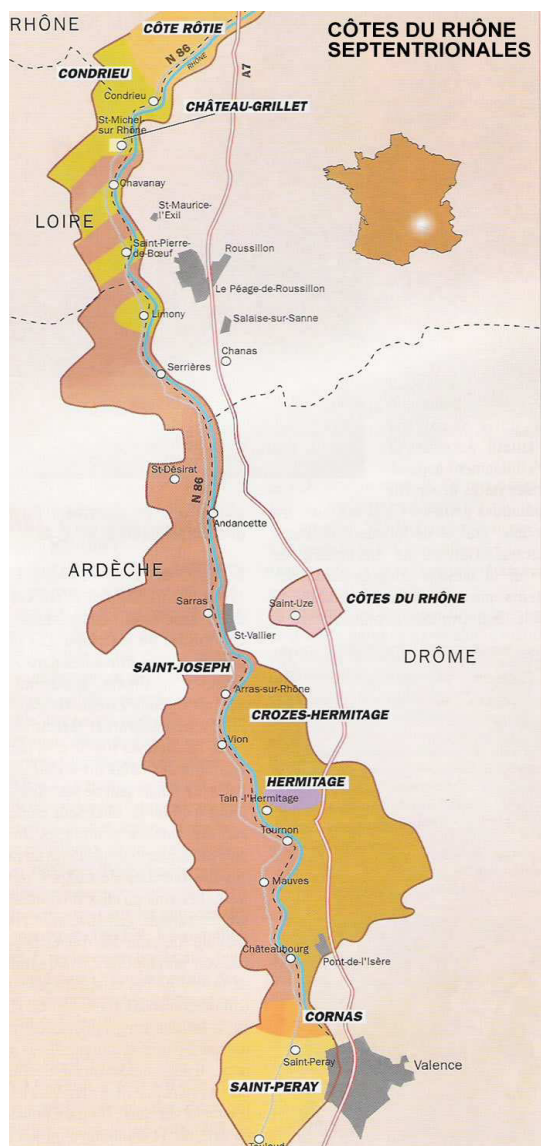
L'élément qui le caractérise est l'origine des vents qui joue un rôle important dans la vie de la vigne.

Les coteaux, orientés le plus souvent sud, sud-est sont relativement protégés du vent froid du nord (« la bise ») et exposés au vent chaud du sud souvent desséchant qui hâte la maturité, contribue à la protection du vignoble des attaques de maladies et permet un passerillages sur des vendanges tardives.

Quelques données chiffrées :

- Précipitations moyennes, 700à 800mm d'eau/an

- Nombre de jours de précipitations entre 80 et 110
Température moyenne annuelle aux environs de 11°



Les domaines et les vins proposés ce soir

DOMAINE Marie Paule Dumazet

Histoire : 1860, les premières vignes étaient plantées sur la commune de LIMONY, par Jean-François DEVIN

1900, le gendre Francis DUMAZET reprenait le domaine mais la guerre met l'activité en sommeil.

Dans les années 1920, Francis et son fils Marc relancent la production et obtiennent dans les années 60 la consécration au concours général des vins de France avec 4 médailles d'or consécutives.

En 1978 Pierre DUMAZET succède à son père Marc.

En 1990, il diversifie sa production et l'étend aux appellations Cornas, Côte Rôtie, Saint Joseph

Mode cultural raisonné sans pesticide ni désherbant chimique ni insecticide.

Moyenne d'âge de la vigne 50 ans



Condrieu Côte-Fournet 2010.

Ce vin est issu d'une vigne dont le début de la plantation remonte à 1930.

La moyenne d'âge des ceps est de 50 années. Cette vigne est implantée sur un sol d'origine primaire, composé d'éboulis, granitique et gneissique. L'exposition sud/sud-est est très favorable à la maturité du raisin.

A la vigne le travail du sol est effectué d'une façon traditionnelle labour en hiver et binage en été. L'activité microbienne des sols est entretenue et l'enracinement de la vigne est maintenu en profondeur.

La notion de «terroir» est sauvegardée. Les traitements de la plante sont réalisés avec le soufre naturel et la bouillie bordelaise, sans insecticides ni fongicides.

Sur chaque pied, seul 4 ou 5 grappes sont conservées, afin d'obtenir un maximum de concentration par grappe. Le rendement maximum est de 25 hecto/hectare.

La vendange se fait tôt le matin et s'interrompt en début d'après-midi avant la grosse chaleur pour éviter l'échauffement de la récolte.

- 100% de la vendange est égrappée.

-

Fermentation alcoolique et malolactique

La vinification est étalée sur 12 mois minimum, réalisée en barriques de 225 litres - (20 % MAXI de bois neuf).

L'ajout d'SO₂ (Sulfite ou Anhydride Sulfureux) est réduit à sa plus simple expression, c'est à dire a moins de 2 grammes par litre.

Particularités : Ce vin a obtenu quatre médailles d'or successives au concours Général des Vins de France avec la mention « Hors concours » à Paris (salon de l'agriculture - Porte de Versailles).

Il est cité lors de l'édition du guide PARKER comme exceptionnel.

Ce vin doit être carafé. Le servir entre 10° et 12, en apéritif, avec un foie gras chaud poêlé, homard, viandes blanches, et sans oublier les fromages (Roquefort et bleu des Causses)

Condrieu Cuvée « Rouelle-Midi 2010 »

Le servir en apéritif, il accompagne agréablement un foie gras chaud poêlé, poissons, viandes blanches et fromages. Il peut être carafé.

Température de service: entre 10 et 12°.

Ce vin est issu d'une vigne de 30 ans d'âge, implantée sur un sol primaire d'origine granitique. Son exposition est orientée plein sud, la rudesse du sol est associée à une forte pente coupée par des murets en pierres sèches. Cet ensemble est donc très favorable à la culture de la vigne.

La méthode qualifiée de naturelle de travail de la vigne (Bio) , consiste à bannir tout produit chimique (désherbants, insecticides, fongicides) et n'utiliser que le soufre et la bouillie bordelaise en quantité minimale.

Les sols sont travaillés en hiver par un labour profond, en été par des binages successifs afin de maintenir un sol propre.

Sur chaque pieds, seul 4 ou 5 grappes sont conservées, afin d'obtenir un maximum de concentration par grappe. Le rendement optimum est de 25 hecto/hectare. 100% de la vendange est égrappée.

A la cave, la vinification effectuée en barriques de 225 litres sur 12 mois permet au vin de bien évoluer. De part la concentration en fructose dans le raisin, le domaine n'utilise jamais la chaptalisation. L'ajout d'SO₂ (Sulfite ou Anhydride Sulfureux) est réduit à sa plus simple expression, c'est à dire a moins de 2 grammes par litre.

Le servir en apéritif, il accompagne agréablement un foie gras chaud poêlé, poissons, viandes blanches et fromages. Il peut être carafé.

Température de service: entre 10 et 12°.

DOMAINE Louis Cheze



Histoire : Propriété familiale reprise en 1978 par M. Louis Chèze. Le DOMAINE CHEZE est situé sur le haut du coteau de la commune de Limony, M. Chèze a débuté l'aventure avec 1 Ha de St Joseph et quelques vignes en location.

Aujourd'hui le domaine représente 30 Ha sur les appellations prestigieuses telles que Condrieu, St Joseph et les Vins de Pays. Depuis 2000, il est un des précurseurs avec 2 amis vigneron pour faire revivre le fabuleux terroir Romain de Seyssuel,

Cuvée Brèze :

Cuvée élaborée depuis le millésime 1996, c'est une parcelle de 1.5 hectares située dans les coteaux de Limony, bénéficiant d'une orientation sud sud-est.

Géologie du sol : Vieux granit et alluvion de la période glaciaire.

Encépagement : 100 % Viognier, 18 à 22 ans d'âge, rendement de 25HI/Ha.

Vinification : Le vignoble : Conduite raisonnée du vignoble, épillonnage, vendange en vert et vendange manuelle. Tri sélectif du raisin sur pied, ramassage dans des caisses de 10 Kg. Le chai : Tri des baies sur table vibrante, pressurage, débourage, puis fermentation alcoolique et malolactique en barriques avec bâtonnage sur lie.

Elevage : Fûts neufs et fûts de 2 à 3 vins pendant 8 à 10 mois suivant le millésime. Mise en bouteille sans filtration en une seule fois.

Température de service : 8 à 11 °C.

Accord mets / vins : Idéal pour l'apéritif, homard thermidor.

Les millésimes : À boire sur le fruit ou bien pour les puristes le laisser vieillir pour apprécier les arômes tertiaires du Viognier

DOMAINE Mauricette et Christian Facchin.



**Une rencontre par hasard !!!
Heureux hasard !!!!**

Histoire : Domaine familial de 4 hectares sur un sol granitique arène et roche primaire, il est originellement issu de la famille de Madame et remis en état en 1984 à la suite de l'arrière grand père.

Cuvée Vernon 2010

Les rendements sont très faibles.

Les raisins sont récoltés à la main, ils sont ensuite pressés et la fermentation s'opère sans levures indigènes.

Fermentation alcoolique et malolactique puis élevage en barriques neuves de chêne français pendant 6 à 7 mois avec bâtonnage.

DOMAINE Christophe Pichon

Domaine familial exploité par Christophe depuis 1991 à suite de son père.

Superficie : 12ha dont 4,10 en AOC Condrieu.

Ces derniers sont implantés sur des sols peu fondés (50 à 75cm en moyenne), granitiques exposés sud – sud-est en terrasse.

Travail du sol avec le cheval, vendange manuelle.

Plusieurs presses en soirée sans égrappage .

Densité des plants : 10 000 pieds à l'hectare, plantation en 1980.

Rendement : 37hl/ha

Fermentation alcoolique et malolactique puis élevage : 50% en fûts dont 10% de fûts neufs, 50% en cuves pendant 9mois. Bâtonnage pour limiter l'amertume.

Cuvée Condrieu 2010

Vin d'une fraîcheur particulière avec un peu d'amertume qui possède beaucoup de relief .

Peut s'apprécier jeune.

DOMAINE P. et CH.Bonnefond

Micro domaine d'un hectare en Condrieu avec une production en rouge (Côtes rôties) sur 9 hectares

Age des vignes 30 à 40 ans

Culture raisonnée de vigne, travail au treuil, vendange verte pour limiter les rendements , effeuillage si la météo le justifie en août.

Traitement soufre et cuivre contre l'oïdium, lutte contre les insectes par confusion sexuelle.

Vinification :

Égrappage , pressage, refroidissement puis débouillage.

Fermentation malolactique et alcoolique puis élevage en fûts neufs pendant 7mois et mise en bouteille.

Cuvée « Côte Chatillon » Condrieu 2011, du nom d'un lieu dit au nord de l'appellation.



Vignoble de puis Malleval