



CONDRIEU « JARDIN SUSPENDU »

JARDIN SUSPENDU

Après la Seconde Guerre mondiale, les terrasses surplombant le domaine servaient de jardin potager. Pommes de terre nouvelles, petits pois et autres légumes de saison agrémentaient ces coteaux. Ces « jardins suspendus » étaient très recherchés à cause de leur exposition (plein Sud). Ils permettaient d'obtenir des légumes précoces de grande qualité.

LE TERROIR

Histoire : Condrieu était jadis célèbre pour ses mariniers qui naviguaient entre le Royaume et l'Empire. Au XV^e siècle, le vin de Condrieu agrémentait les fêtes de la noblesse. Après la crise phylloxérique des années 1890, le vignoble a progressivement été replanté et Condrieu a été consacré AOC en 1940.

Géographie : l'appellation s'étend sur 7 communes et 3 départements : Rhône, Loire et Ardèche sur la rive droite du Rhône.

Sols : coteaux granitiques abrupts. Sables peu profonds et caillouteux sur granites sombres à biotites ou granites clairs à muscovite.

Climat : continental modéré avec des étés chauds et secs et des pluies régulières les autres saisons.

LA VIGNE

Cépage : 100 % Viognier.

Âge des vignes : environ 15 ans.

Taille : guyot sur échelas.

Densité : 8 900 pieds/ha

LA CAVE

Vinification : vendange entière versée directement caisse par caisse dans le pressoir. Débourage à basse température durant 12 à 24 heures puis vinification en muids de 500 litres avec contrôle de températures.

Élevage : 12 mois en muids de 500 litres. Soutirage et assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille.

LE VIN

Style : « Le nez séduit par ses parfums de fruit blancs pochés et de verveine. Délicate, juste et maîtrisée, sa longueur est saisissante »

(RVF, juin 2016)