



Terroir

- **Vignoble :** l'Appellation s'étend sur 7 communes et 3 départements : Rhône, Loire et Ardèche sur la rive droite du Rhône.
- **Sols :** versants granitiques abrupts dominant le fleuve, ne permettant pas la mécanisation.
- **Climat :** continental modéré, sec et chaud l'été, pluies régulières les autres saisons.
- **Histoire :** c'est à Condrieu que se recrutaient les fameux mariniers qui, de père en fils naviguaient entre "Royaume et Empire". Plus tard, s'installèrent à Condrieu les tonneliers qui fabriquèrent les tonnaux de jauge utilisés dans la Côte-du-Rhône. Au XV^{ème} siècle le vin de Condrieu agrémentait les fêtes et s'offrait aux nobles personnalités. De nos jours les confidentiels moelleux révèlent des trésors de subtilité et d'arômes. Condrieu a été consacré A.O.C. Locale en 1940.

Élaboration

- **Superficie en production* :** 130 ha, production annuelle : 4756 hl ; rendement de base : 37 hl/ha.
- **Encépagement :** Viognier exclusivement.
- **Taille :** un long bois à 8 yeux (archet ou arçon), un courson à 2 yeux maximum, taille guyot simple.
- **Vinification :** foulage léger, pressurage, titre alcoolique volumique naturel minimum 11%, élevage en barriques de chêne ou en cuve inox, soutirage régulier pour l'élimination des bourbes. Mise en bouteille : la célèbre "flûte de Condrieu" en verre jaune est peu à peu remplacée par une bouteille classique.

Dégustation & consommation

- **A l'œil :** robe d'or pâle et reflets dorés.
- **Au nez :** bouquet puissant de fleurs des champs, violette, iris et abricot.
- **En bouche :** moelleux, onctueux. Fraîcheur d'ensemble. Belle longueur en bouche.
- **A table :** à boire frais mais pas froid, joli en bouteille comme en carafe avec tous les poissons cuisinés et aussi le foie gras.
- **Dans la cave :** maintenir à fraîcheur constante (10 à 12°), peut se boire jeune (1 à 3 ans) ou laisser vieillir. Millésime : 1990 "Vendange tardive" exceptionnelle !
- **Actualité :** l'Appellation Condrieu a édité la cartographie complète de son vignoble comportant la délimitation de l'aire et l'ensemble des lieux dits faisant la richesse de ce cru des Côtes du Rhône.
- **Consommateur célèbre :** Stendhal.



Des mots pour le dire

"Il n'y a pas de meilleurs garçons que ces mariniers du Rhône, aux regards francs et pétillants comme le vin blanc de Condrieu..."

Alphonse Daudet (1856)

*Déclaration de récolte 2006

