



## Saint Cosme - "Condrieu" AOP Condrieu - blanc - 2019

Saint Cosme - Condrieu 2019

100% Viognier. Arènes granitiques. Elevage de huit mois.

Elevage 40% en pièces d'un vin – 30% en pièces de deux vins – 40% en pièces de trois vins.

A propos des lointaines origines du viognier, la littérature décrit un cépage qui viendrait de Dalmatie (Croatie actuelle). On se demande toujours à quoi pouvaient ressembler les vins que faisaient nos ascendants mais ce sont des réponses toujours difficiles à donner. On peut aussi se poser beaucoup de questions sur l'évolution du climat et son impact majeur et rapide sur le profil des vins. La simple lecture du nouveau testament décrit au premier siècle de notre ère une palestine qui ressemble en de nombreux points à la Provence actuelle.. Le viognier, qui a la capacité de s'adapter à toutes sortes de climats ne donne pas pour autant des grands vins sous toutes les latitudes. Un viognier pas mur est le pire des blancs qu'on puisse boire et un viognier trop mur n'a jamais la finesse qu'on attend d'un grand blanc.. Les aléas et le réchauffement climatiques étant ce qu'ils sont, on voit bien que le vigneron doit être pro-actif pour donner la plus belle traduction possible du terroir. On le sait bien, il n'y a pas de terroir sans les humains qui s'en occupent. Le viognier a plus que tout autre besoin de l'homme car il est un cépage à fort potentiel, capricieux et assez difficile à réussir. A Condrieu, il est dans son berceau, dans son écrin privilégié. Au vallon de Malleva, le froid lui confère ces arômes de fenouil et de réglisse qui caractérisent la maturation lente dont mon père était un adepte. 2019, tout comme 1991, est un grand millésime en blanc et en rouge : quand la nature a décidé que tout allait être beau, il n'y a qu'à la laisser faire...

Goutez ce vin sur un homard, ou avec des pâtes aux truffes, ou encore sur un fromage bleu.

Fenouil, réglisse, anis étoilé, mangue."