

Saint Cosme - "Condrieu"

AOP Condrieu - blanc - 2021

"100 % Viognier.

Arènes granitiques.

Pressurage lent à faible pression.

élevage de huit mois. élevage 40 % en pièces d'un vin - 30 % en pièces de deux vins - 30 % en pièces de trois vins.

Anis, réglisse, pêche, citron confit.

Tout d'abord je dois vous dire que notre récolte de Condrieu a été divisée par 3 par le gel. C'est une récolte minuscule que devons accepter. C'est triste mais c'est ainsi. Je vous demanderai donc de m'excuser quand vous vous rendrez compte que les quantités disponibles sont si petites. Ceci étant, le 2021 est un joli Condrieu tout en fraîcheur (ce qui n'est pas toujours facile ces dernières années) et en expression aromatique. Les beaux arômes de fruits blancs précèdent une texture fine qui se déploie par paliers successifs pour finir sur la longueur caractéristique de Condrieu. Le viognier étant un cépage très précoce, il fut plus impacté par le gel que la syrah : c'est une difficulté à laquelle nous pourrions être de plus en plus confrontés dans l'avenir.

Avec un tel Condrieu, on peut déguster des asperges, du rouget ou encore du fromage bleu : un bon Stilton marche très bien."