



Saint Cosme - "Condrieu" AOP Condrieu - blanc - 2018

Saint Cosme - Condrieu 2018

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.

Que nous apprend Condrieu depuis que le climat se réchauffe ? Qu'on ne peut plus penser le Condrieu comme on le concevait il y a 20 ans. Qu'il est difficile mais possible de travailler un peu différemment pour garder les caractères et les équilibres qui font du Condrieu un blanc d'exception. Tout cela est un peu difficile et ne peut se faire que dans la précision, mais c'est possible. Mais il est vrai que la date de vendanges est devenue à Condrieu une donnée technique et logistique fondamentale. Le viognier en fin de maturité peut vraiment devenir trop mur en quelques jours seulement : il est capricieux et versatile. Dans le nord du Rhône, on trouve dans le millésime 2018 la capacité à donner à la fois de grands blancs et de grands rouges, tout comme en 2016, 2010, 1999 et 1991. Notre Condrieu 2018 n'a pas été ramassé trop tard. Il a l'équilibre et la fraîcheur qui jouent leur rôle d'exhausteur de gout. J'aimerais beaucoup faire du 2018 chaque année, mais c'est difficile tant le viognier est difficile à dompter. En tout cas, pour mon 22ème millésime à Condrieu, je constate que j'apprends chaque année et qu'une vie entière n'est pas de trop pour comprendre comment un terroir fonctionne. Apprendre, c'est ouvrir des portes qui vous permettent d'entrer dans les nouvelles pièces d'un édifice. Dans ces pièces il y a d'autres portes, qui donnent accès à d'autres zones, et ainsi de suite. Ca ne s'arrête jamais. Goûtez ce vin sur un homard, ou avec des pâtes aux truffes, ou encore sur un fromage bleu.

Fenouil, réglisse, sureau, rose, lys.