

Maison Nicolas Perrin Condrieu Blanc

MAISON NICOLAS PERRIN - AOC Condrieu, Vallée du Rhône, France

• INFORMATIONS

› DESCRIPTION

Les vins de Condrieu bénéficient d'une réputation d'excellence depuis des générations. Les papes d'Avignon l'appréciaient, au XVI^e siècle le Chapitre lyonnais l'offrait aux invités de marque. Plus près de nous Curnonsky le citait comme un des plus grands vins blancs de France. Malheureusement, le phylloxera, la guerre de 14-18, la crise des années 30, conjugués à l'industrialisation de la région, firent en grande partie abandonner le vignoble. Lors de la création de l'A.O.C. Condrieu en 1940, seulement trois communes, Condrieu, Vérin et ST Michel sont concernées et la surface de production représente 170ha. En 1967, celle-ci est étendue aux quatre villages voisins, Chavanay, St Pierre de Boeuf, Malleval et Limony la portant à 387 ha. En 1986 les vignerons de Condrieu, devant les demandes croissantes de plantation, dans un souci de qualité des vins, entreprennent une dernière révision de l'aire d'appellation, excluant toutes les vignes au dessus de 300 mètres d'altitude. En accord avec l'INAO une nouvelle délimitation de 262 ha est définie. Le tiers a donc été retiré, pour ne garder que les coteaux les mieux exposés, là où le viognier atteint ses meilleures maturités.

› TERROIR

La roche mère est le granit. En surface, le sol est recouvert, tantôt de granit en phase de décomposition, tantôt de loess. Ce sol convient parfaitement au cépage viognier et les vignes plantées en terrasses profitent d'un bel ensoleillement.

› ELABORATION

Pressurage en grappe entière et fermentation longue à basse température 12/15°. Elevage en fûts pour 20% de la cuvée afin d'apporter du gras et en cuve inox afin de conserver les arômes de fruits et la fraîcheur.

› CÉPAGES

Viognier : 100%

• CONSEILS

› DÉGUSTATION

Une belle brillance et une couleur jaune pale. Le premier nez est très aromatique, exotique avec des notes d'agrumes et légèrement floral. En bouche, l'attaque est franche et le vin est équilibré. Le vin laisse une impression très agréable et une belle longueur.

› SERVICE

A boire sur sa jeunesse, à l'apéritif avec une assiette de crevettes roses. Température de 11/12°C.

