

CONDRIEU

« VEAUVIGNERE » 2022

Domaine Francois & Fils



Situation : Une des plus anciennes appellations du vignoble français située sur la rive droite du Rhône. On aime dire ici que la Côte Rôtie serait le site originel de la culture de la vigne en Gaule, lorsque les romains ont sculpté les coteaux pour y planter les ceps. Les conditions de culture sont particulièrement difficiles dans cette région et les coûts d'exploitation très élevés ont failli conduire par le passé à l'abandon pur et simple des vignobles. La récompense est un vin de grande classe, la plus pure expression du cépage Syrah. Implanté sur les communes de Saint-Cyr-sur-Rhône et d'Ampuis, les vignes furent plantées par le père de Yoann François, au début des années 1980. Yoann produit désormais quatre vins dont deux côtes-rôties et un IGP Collines Rhodaniennes. Sa particularité ? Le domaine François et Fils produit aussi du lait et des fromages.

Encépagement : 100% Viognier

Terroir : Sablo-granitique.

Température de Service : 9 à 11°C.

Maturité : 2023 à 2025.

Observations : Ce Condrieu à la robe jaune aux reflets brillants dévoile, au nez, un bouquet complexe de notes d'amande, de pêche. Après aération, des senteurs de mangues et d'abricots secs nous envahissent. La bouche dense, d'une belle minéralité nous confirme une grande finesse dotée d'un parfait équilibre alliant fraîcheur, suavité et gras souligné par une touche de d'ananas et de poivre. La finale, vive, laisse une légère et élégante amertume.

Quelques accords gourmands : Cuisse de volailles farcies aux morilles. Tartare de daurade royale à l'abricot. Rigotte de Condrieu (fromage de chèvre).

