



*À l'automne, Les baies de Viognier gorgées de soleil et atteintes par la pourriture noble, sont minutieusement sélectionnées pour donner une vendange tardive de Condrieu généreuse et fraîche...*

*Fleur d'automne*

## *Terroir*

*Superficie : 0.5 ha, Commune de Chavanay, Malleval (42), Cépage : 100 % viognier  
Sols : Sables légers de granites détritiques, rendements : 10 hl orientés plein sud*

Les terrasses granitiques exposées plein sud des parcelles de Côte Bellay et de Boissey offrent un terroir permettant de ramasser des grains de Viognier atteints par la pourriture noble (Botrytis) et d'une grande richesse.

## *Vinification*

*Vendange : manuelle en 4 passages, tri TRÈS sévère des grains botrytisés  
Fermentation alcoolique : en barrique, température contrôlée à 15-18°C*

Les grains botrytisés sont récoltés lors de passages réguliers dans les vignes, chaque quinzaine d'Octobre à Décembre. Dans le souci de conserver la typicité du Viognier, une fraction de grains passerillés ou sains sont retenus et entrent dans l'élaboration de la Vendange Tardive. On obtient ainsi le subtil mélange des arômes de botrytis avec les arômes fruités et floraux du Viognier. Le souci d'obtention de la plus grande surmatûrité assure une acidité qui équilibre de la plus belle manière la grande concentration en sucre des baies.

## *Elevage*

*Durée : 6 mois en barriques de chêne de l'Allier et de nevers à grain fin  
10 % de barriques neuves, 200 g/l de sucre résiduel*

Les lies sont conservées durant l'élevage. Régulièrement remises en suspension (bâtonnage), elles permettent de parfaire le charnu et l'onctuosité naturels du Viognier sur ce terroir.