



Cette infime fraction de vendange de Condrieu, détournée du schéma traditionnel, va s'enrichir sur des claies jusqu'à Noël pour donner un Vin liquoreux, séché par l'air, original et d'une étonnante richesse...

Jeanne Elise

Terroir

*Superficie : 0.5 ha, Commune de Chavanay, Malleval (42), cépage : 100% viognier
Sols : Sables légers de granites détritiques*

Les terrasses granitiques exposées plein sud des parcelles de Côte Belley et de Boissey offrent un terroir propice à la bonne maturité des baies de Viognier. Les années où le climat garantit un état sanitaire parfait, quelques grappes sont isolées du reste de la récolte et orientées vers un schéma de vinification particulier...

Vinification

*Vendange : tri sévère des grappes saines et mûres
Séchage : sur claies pendant 40 à 50 jours
Fermentation alcoolique : en barrique, température contrôlée à 15 – 18°C
Fermentation malolactique en barriques*

Les raisins sont ramassés à maturité. Seules les grappes parfaitement saines et bien dorées sont ramassées et étendues sur des claies où elles vont se concentrer par déshydratation. Un courant d'air est maintenu au dessus des raisins afin d'empêcher les moucheron de se poser sur les raisins. Régulièrement, les grains atteints de pourriture sont triés et éliminés. Après 40 à 50 jours de séchage, ils ont atteint des degrés potentiels voisins de 30 à 34 et sont prêts à être vinifiés de façon traditionnelle. A ce niveau de concentration les fermentations ne peuvent se terminer et s'arrêtent avec 10, 11 degrés d'alcool acquit, gardant plus de 200 g/L de sucre résiduel. L'acidité naturelle est aussi reconcentrée par le séchage et vient rafraîchir l'ensemble.

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*

Le séchage se faisant par l'air, la gamme aromatique de ce vin liquoreux s'affranchit alors des arômes du botrytis et développe des arômes de fruits exotiques et d'écorces d'orange.