



AOP Condrieu

« Fleurs d'Automne »

Généreux et frais.

À l'automne, les baies de viognier gorgées de soleil et riches en pourriture noble sont minutieusement sélectionnées pour donner une vendange tardive de Condrieu.

Terroir

Superficie : 0,5 ha.

Communes : Chavanay, Malleval (Loire).

Cépage : 100 % viognier.

Sols : Sables légers de granits détritiques.

Rendements : 10 hl/ha.

Les terrasses granitiques exposées plein Sud des parcelles de Côte Bellay et de Boisseay offrent un terroir permettant de ramasser des grains de viognier d'une grande richesse car atteints par la pourriture noble. En automne, le botrytis bénéficie pour se développer de conditions idéales : variations thermiques entre le jour et la nuit, brouillards matinaux dûs à la proximité du Rhône, soleil l'après-midi.

Vinification

Vendanges manuelles en 4 passages, tri très sévère des grains botrytisés.

Fermentation alcoolique en barriques, température contrôlée à 15-18 °C.

Les grains botrytisés sont récoltés lors de passages réguliers dans les vignes, chaque quinzaine d'octobre à décembre. Pour conserver la typicité du viognier, une fraction de grains passerillés ou sains est retenue et entre dans l'élaboration de la Vendange Tardive. On obtient ainsi un mélange subtil

des arômes de botrytis avec les arômes fruités et floraux du viognier. L'obtention d'une grande surmaturité assure une acidité qui équilibre harmonieusement la grande concentration en sucre des baies.

Élevage

6 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).

5 % de barriques neuves.

200 g/l de sucres résiduels.

Les lies sont conservées durant l'élevage. Remises en suspension par un bâtonnage régulier, elles affinent le charnu et l'onctuosité naturels du viognier sur ce terroir.

Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

Lieu-dit "Chez Favier" 42520 Malleval

Tél. +33 (0)4 74 87 13 10

Fax +33(0)4 74 87 17 66

vinsp.gaillard@wanadoo.fr