

Ici, pas de pente douce !

Condrieu

Côte-rôtie



16 novembre 2021

Condrieu - Côte-rôtie

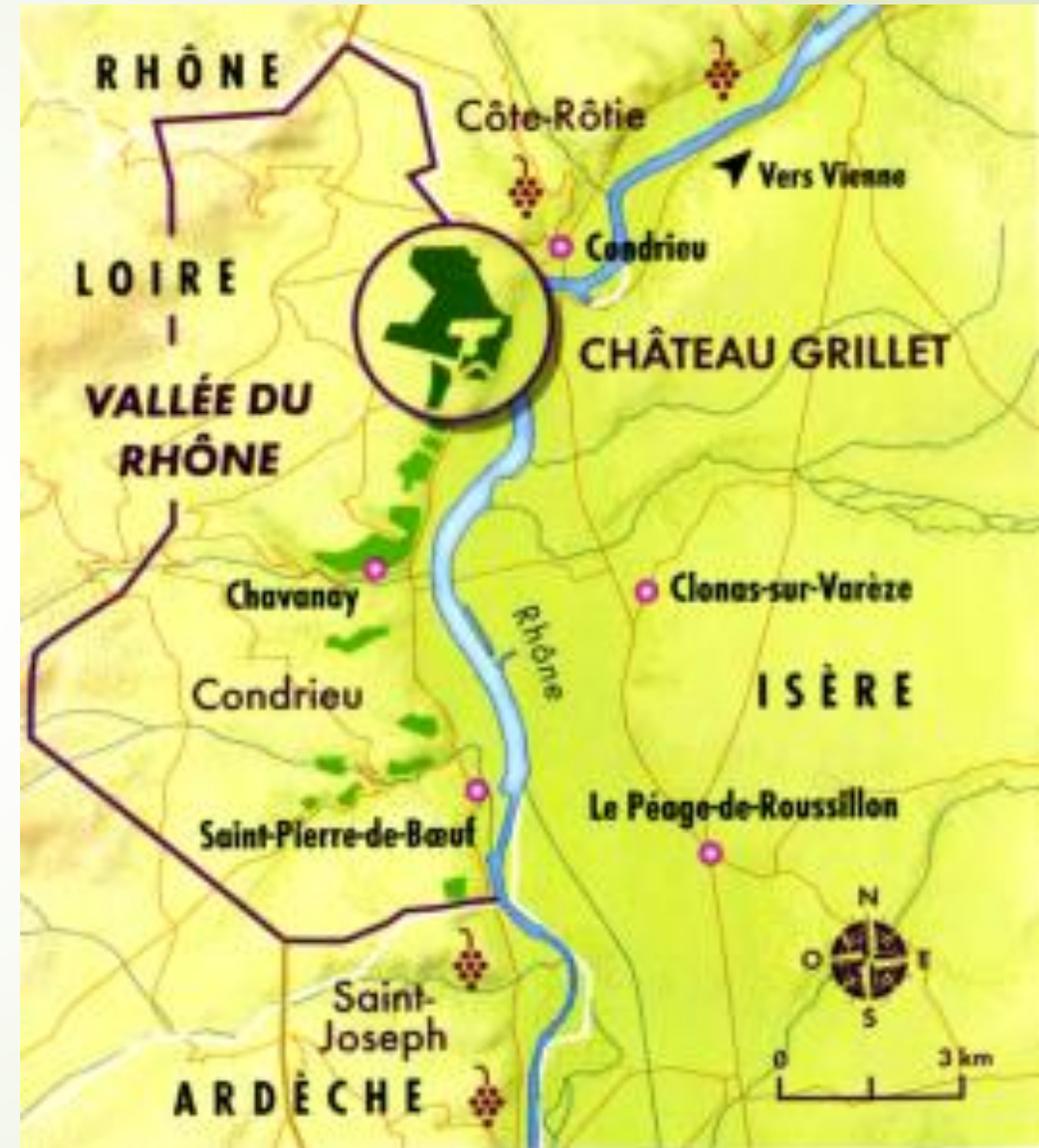


Condrieu - Côte-rôtie



Condrieu

- 200 Ha
- Exclusivement Viognier
 - Connu depuis les grecs
 - Exige une maturité contrôlée
 - Arômes abricot, pêche, mirabelle
- Vignoble de terrasses : les chaillées
- En profondeur, sol granitique à biotite ou à muscovite
- En surface, terres acide de sable et de cailloutis
- Veines d'argile évitant le stress hydrique





Condrieu

- Abandonné après le phylloxera et la guerre : 10 Ha en 1950
- Reprise en main dans les années 80 :
 - Vernay
 - Cuilleron
- Promotion
 - Anglo-saxons
 - Pic
 - Gault et Millau
- En 1996 : révision de l'aire d'appellation
- 2000 + : Implication des grands négociants Guigal, Delas

Château-Grillet

- Appellation spécifique depuis
- 3,5 Ha enclavés au nord de l'appellation Condrieu
- Moribond dans les années 1980
- Racheté par François Pinault en 2011
- 315 € la bouteille !



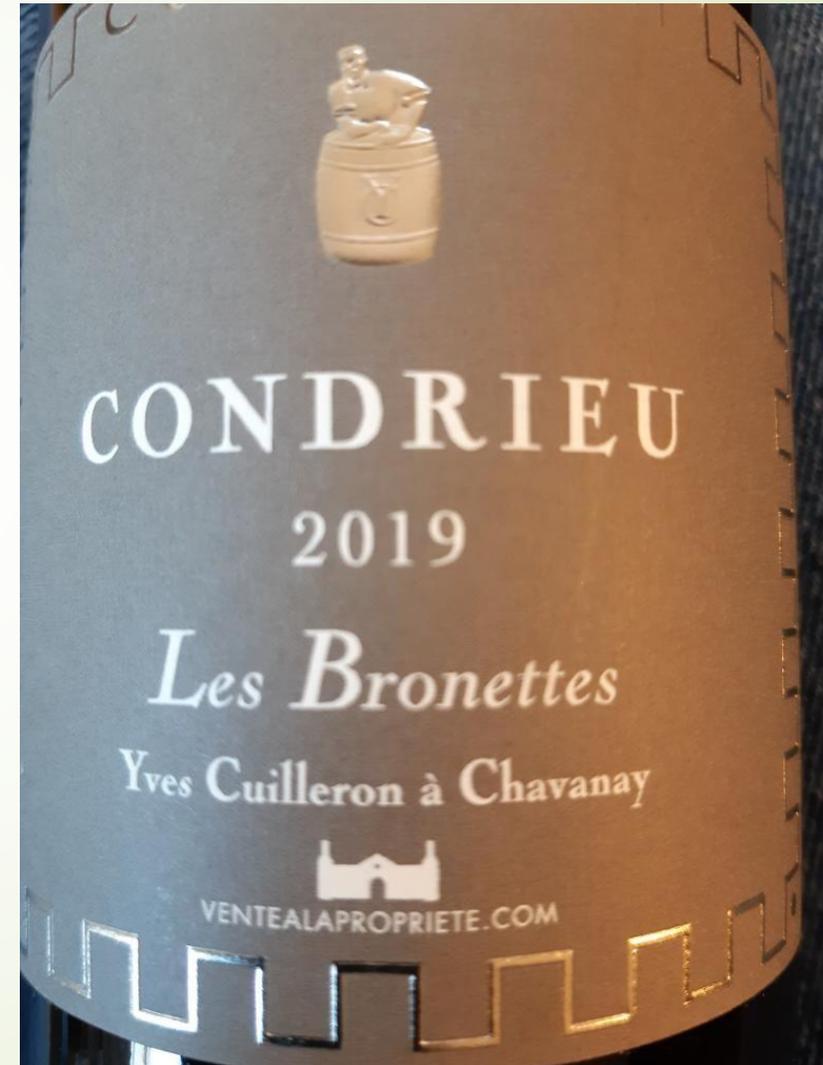
Cuilleron

- ▶ Domaine familial de 3,5 Ha repris par Yves en 1987
- ▶ Aujourd'hui le plus important viticulteur des Rhône nord
- ▶ 90 hectares en Saint-Péray, Condrieu, Saint-Joseph, Côte Rôtie et Cornas



Condrieu - Les Bronettes - Yves Cuilleron 2019

- Cuvée spéciale Cuilleron-Vente à la propriété (Olivier Poussier)
- Habituellement, 9 mois de barrique
- 30 € la bouteille



François Villard

- S'installe en 1989 en rachetant des friches sur Condrieu
- Fait ses premières vinifications chez Cuilleron jusqu'en 1996
- Aujourd'hui 25 Ha de vignes
 - Condrieu
 - Côte Rôtie
 - Saint-Joseph, Cornas, Saint-Péray, Crozes-Hermitage



Condrieu – De Poncins – François Villard 2018

- Nord de l'appellation
- Vignes de 25 ans
- 42 HI/Ha
- Exposition sud-est
- Fermentation : En fût, à basse température avec des levures indigènes pendant 6 mois
- Elevage : 14 mois sur lie sans soutirage, 35% de fûts neufs
- 45 € la bouteille



Georges Vernay

- Georges Vernay est le chef de file du renouveau du Condrieu
- Il reprend le domaine de son père en 53
- Sa fille, Christine, lui succède en 96 et développe les rouges
- La RVF lui octroie *** en 2020



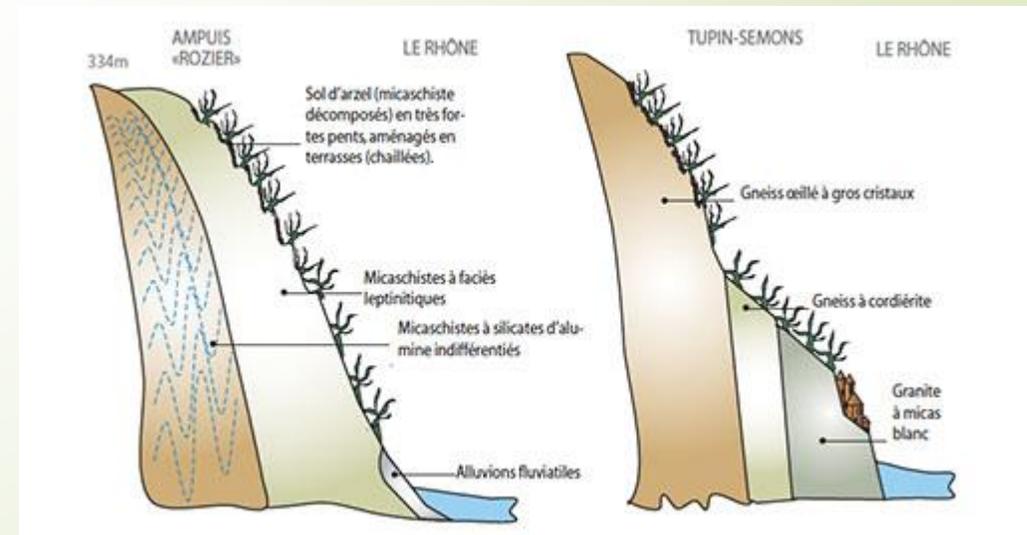
Condrieu - Les Terrasses de l'Empire - Georges Vernay 2018

- Mosaiques de petites parcelles
- Elevage 8 mois en barrique sur lies fines



Côte-Rôtie

- 330 Ha autour d'Ampuis
- Syrah et Viognier (20% max)
- Célèbre depuis l'antiquité (vin de Vienne)
- Pentes jusqu'à 60%
- Vignoble de terrasses : les chaillées
- Au nord Côte brune : sol brun micaschiste
- Au sud Côte blonde : sol blond gneiss
- Roche mère fracturée



Côte-Rôtie

- ▶ Abandonné après le phylloxera et la guerre : 60 Ha en 1960
- ▶ Reprise en main dans les années 80 :
 - ▶ Guigal (La Turquie, La Mouline et La Landonne)
 - ▶ Rostain
 - ▶ Jamet
- ▶ Promotion
 - ▶ Anglo-saxons
- ▶ Marché aux vins d'Ampuis



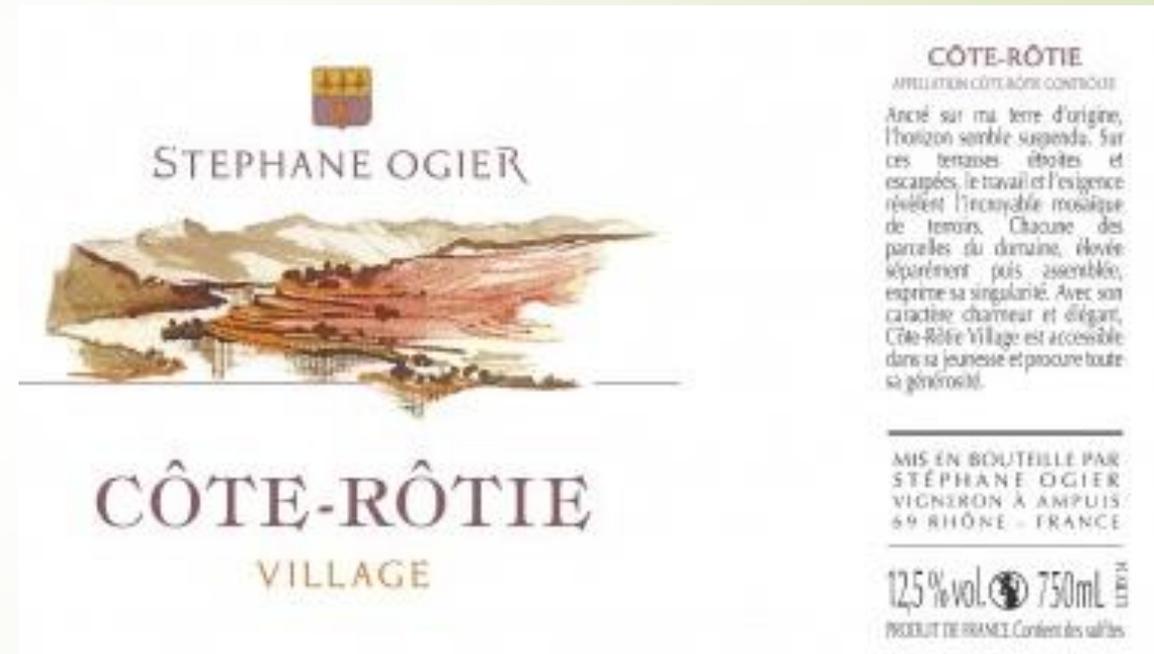
Stéphane Ogier

- A l'origine domaine de polyculture et vins vendus au négoce
- Succède à son père en 1997 après 5 ans passés à Beaune
- De 2,5 Ha en 1997, il exploite actuellement 35 Ha dont 3,5 en Côte-Rôtie



Côte Rôtie - Mon Village - Stéphane Ogier 2017

- Syrah 100%
- Granit & Schiste
- Age des vignes : 5 à 30 ans
- Assemblage de plusieurs lieux-dits situés en côte brune et blonde
- 35 Hl/Ha
- 8.000 bouteilles environ
- 20% vendange entière Levures indigènes
- 18 mois en fûts (20 %neufs)



Côte Rôtie - Le Gallet Blanc – François Villard 2018

- Syrah 100%
- Schistes quartziteux décomposés
- Age des vignes : 20 ans
- Situation : Sud & Sud-Est
- 44 HI/Ha
- 28.000 bouteilles environ
- Cuvaison de 14 semaines
- 18 mois en fûts (20 %neufs)



Guigal

- Maison de négoce historique
- Fondée en 1946 à Ampuis par Etienne Guigal
- Reprise par Marcel Guigal en 1961
- Rachète Vidal-Fleury, de Vallouit, Nalys, De Bonserine...
- Marcel Guigal est un vinificateur hors-pair
- Propriétaire, vinificateur-éleveur et négociant-éleveur
- 150 Ha de vignes, 8 M de bouteilles



Côte Rôtie - Château d'Ampuis – Guigal 2017

- Syrah 93%, Viognier 7%
- 30.000 bouteilles environ
- Cuvaison de 4 semaines
- 38 mois en fûts de chêne neufs

