

CONDRIEU

VERLIEU

Domaine Yves Cuilleron, 2017



Rachetez une caisse
sur myvitibox.com

AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



Je suis fier de vous présenter un vin d'une appellation si prestigieuse ! Condrieu doit sa réputation à ses vins uniques et à son spectaculaire vignoble en terrasses. Cette cuvée Verlieu m'a laissé sans voix grâce à ses délicieux arômes de caramel et d'abricot accompagnés d'une matière onctueuse qui caresse le palais. Une vraie pépite à sortir lors d'un grand soir !

TERROIR

Considéré comme l'un des vignobles les plus impressionnants au monde, les 200 hectares de la petite appellation de Condrieu arpentent les coteaux abrupts de la vallée du Rhône. L'eau de pluie ne pénètre que très peu la terre, elle préfère ruisseler jusqu'au fleuve plaçant la vigne dans un état de stress hydrique. Cette dernière développe alors son système racinaire profond pour puiser son énergie au cœur de la roche. Les vins qui en sortent sont marqués par une grande finesse et une complexité aromatique extraordinaire.

CÉPAGE

Le viognier est le seul cépage autorisé à Condrieu. Il se caractérise par une matière douce et des arômes de fleurs blanches

et d'abricot sec. Originaire du Rhône, son succès mondial intéresse les vignerons australiens qui ont fait du viognier leur cépage phare avec 70% de l'encépagement des blancs d'Australie.



VIOGNIER

MILLÉSIME

L'été chaud et sec de l'année 2017 a poussé les raisins à mûrir très rapidement. Pendant la maturation, les raisins gagnent en sucre et perdent en acidité. Lors de cette année très chaude, Yves Cuilleron a décidé de vendanger plus tôt pour garder une belle acidité dans le jus. Ainsi, en plus de ses caractéristiques savoureuses et très aromatiques, le vin est frais et très salivant.

UN VIN, UN DOMAINE



Yves Cuilleron est un célèbre vigneron rhodanien.

Il exploite six appellations parmi les plus prestigieuses de la région. Fervent défenseur de l'environnement, Yves n'utilise aucun insecticide et traite ses vignes le moins possible. Son objectif premier est de laisser s'exprimer le terroir dans le vin. En dégustation, on aperçoit ainsi de réelles différences entre les Lieux-dits d'une même appellation.



TEMPÉRATURE :
entre 10°C et 12°C



CARAFAGE :
ouvrir juste avant
de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
et jusque fin 2024

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:



INTENSITÉ COLORANTE:

claire soutenue profonde

BRILLANCE:

terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

douteuse plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée discrète
 ouverte puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits jaunes, floral, empyreumatique

ARÔMES :



abricot



amande



acacia



caramel



noisette grillée

Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE : faible nette intense

SUCRE : sec tendre suave moelleux pâteux

ACIDITÉ : molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL : maigre léger riche corsé alcooléux

SALÉ : absent iodé

GAZ CARBONIQUE : absent perlant pétillant effervescent

TEXTURE : coulante fluide douce soyeuse onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE : absente courte développée longue persistante

DOMINANTE FINALE : sucre acidité gras/alcool



ACCORDS METS ET VINS

- Asperges aux morilles
- Tajine d'agneau aux abricots
- Rigotte de Condrieu
- Salade de nectarines



Réponse 2 : Le pressurage direct