



# COEUR DE RONCHARDE

Domaine Niero, 2021

## L'avis de Philippe Defleur

*Préparez - vous à vous régaler ! Le nez annonce déjà la couleur avec un parfum embaumant de pêche. En bouche, on a un gras exceptionnel avec une finale sur la violette et la vanille. Magnifique !*

**T**erroir. Le terroir du condrieu est influencé par des vents appelés "cossat" qui apportent des variations de température cruciales entre le jour et la nuit. Cette météo spécifique contribue à la complexité aromatique des vins, offrant fraîcheur et arômes distincts.

**M**illésime. Le millésime 2021 en condrieu présente une belle année pour les amateurs de Viognier. Une maturité équilibrée, accompagnée d'une acidité plus marquée que les années antérieures, promet des vins d'une légèreté rafraîchissante, loin des profils solaires habituels.

**C**épage. Cépage noble du Rhône, le viognier fait naître des vins de grande qualité. Avec leurs reflets jaune paille, ces vins sont réputés pour leur finesse et leur bouquet aromatique remarquable.

**D**omaine. Le Domaine Rémi Niero, établi par Jean Pinchon dans les années 1970 et repris par Robert Niero en 1985, est aujourd'hui dirigé par son fils Rémi. Avec près de 7 hectares de vignes, le domaine cultive viognier et syrah sur des terrains escarpés, produisant des vins authentiques, purs et équilibrés.

**CÉPAGE :**  
100% Viognier

**LABEL :** HVE



**RÉGION :**  
Rhône

**AOP/IGP :** Condrieu

**ELEVAGE/VINIF :** Barrique



**A SERVIR**  
ENTRE 10° ET 12°C



**A CONSOMMER MAINTENANT**  
& JUSQU'EN 2031



**OUVRIR**  
AVANT DE SERVIR

## FICHE VIN CORRIGÉE



### LIMPIDITÉ

Limpide  Trouble  Voilée

### COULEUR

Jaune Vert Or Vert Jaune Paille Doré  
Vieil Or Ambré Roux

### INTENSITÉ COLORANTE

Claire  Soutenue  Profonde

### BRILLANCE

Terne  Lumineuse  Éclatante

### CAPILLARITÉ

Coulante  Fluide  Épaisse



### IMPRESSION

Douteuse  Plaisante

### INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée  Discrète  
 Ouverte  Puissante

### FAMILLES AROMATIQUES

Épices, florale

### ARÔMES

Violette Pêche  
Vanille



**ATTAQUE**  Faible  Nette  Intense  
**SUCRE**  Sec  Tendre  Doux  Moelleux  Pâteux  
**ACIDITÉ**  Molle  Tendre  Fraîche  Vive  Nerveuse  
**ALCOOL**  Maigre  Léger  Riche  Corsé  Alcooleux  
**SEL**  Absent  Iodé  
**GAZ CARBONIQUE**  Absent  Perlant  Pétillant  Effervescent  
**TEXTURE**  Coulante  Fluide  Douce  Soyeuse  Onctueuse  
**LONGEUR AROMATIQUE**  Absente  Courte  Développée  Longue  Persistante  
**DOMINANTE FINALE**  Sucre  Acidité  Gras/Alcool

## On mange quoi avec tout ça ?



### Gratin d'asperge au parmesan

Les notes florales du vin seront parfaites avec les asperges.



### Poulet au pistou

Les notes vanillées du vin contrasteront de manière élégante les saveurs herbacées et fraîches du pistou.



### Saint nectaire

La texture moelleuse du fromage est sublimée par le gras du vin.



### Tarte fine aux abricots

Les notes de pêche du vin rappelleront les abricots de cette tarte.