

CONDRIEU LA GALOPINE



DELAS
Vignobles de la Vallée du Rhône

APPELLATION

CONDRIEU

VIGNOBLE : 7 communes sur trois départements : Rhône, Loire et Ardèche sur la rive droite du Rhône.

SOLS : versants granitiques abrupts dominant le fleuve, ne permettant pas la mécanisation.

CLIMAT : continental modéré, sec et chaud l'été, pluies régulières les autres saisons.

HISTOIRE : souvent victime de l'histoire, le vignoble a failli disparaître à plusieurs reprises ; durant la période des invasions barbares, au temps des "Grandes Compagnies" (XVIIe et XVIIIe siècles), puis à la fin du XIXe avec le phylloxéra. Bien avant l'époque moderne, le port de commerce de Condrieu et sa batellerie permettent au vin de Condrieu de conquérir par le fleuve une notoriété lointaine.

SUPERFICIE EN PRODUCTION : 130 ha ; production annuelle : 4700 hl.

CARACTÉRISTIQUES

Cette cuvée est issue de l'assemblage de 3 parcelles : Vérin, Saint Cyr sur Rhône et Chavanay. Production moyenne Delas : 13 000 bouteilles (75 cl) par an. Cépage : 100% Viognier.

VINIFICATION

Vendangés manuellement, les raisins sont acheminés vers la cuverie dans de petites caisses. Après un pressurage doux, les moûts sont fermentés à basse température (16°C à 18°C) en cuves thermorégulées afin de mettre en valeur la complexité aromatique du cépage Viognier. Chaque année, une partie variable est vinifiée en fûts neufs (maximum 20%).

ÉLEVAGE

Après la fermentation malolactique, le vin est soutiré à l'air et élevé sur lies fines afin de développer gras et structure tout en préservant ses exceptionnels arômes variétaux. La mise en bouteille est réalisée au milieu du mois d'avril.

DÉGUSTATION

A l'oeil, la robe est jaune paille à reflets verts. Au nez, le Condrieu « La Galopine », exhale des parfums d'une incomparable puissance et complexité : violette, abricot, pêche, miel, fruits secs. En bouche, il séduit par son exubérance aromatique, son onctuosité, ses saveurs riches et corsées et sa finale de fruits exotiques.

HARMONIE DES VINS ET DES METS

Asperges, poissons cuits à la vapeur avec une sauce au beurre, poulet rôti au citron.

