

# CONDRIEU CLOS BOUCHER

Vin Parcellaire



**DELAS**  
*Vignobles de la Vallée du Rhône*

## APPELLATION

CONDRIEU

**VIGNOBLE** : sept 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 : 4 700 hl.

## CARACTÉRISTIQUES

Cette cuvée est une sélection parcellaire. Les raisins proviennent exclusivement du "Clos Boucher", parcelle bénéficiant d'une exposition plein sud, tout comme le célèbre Château Grillet, son plus proche voisin. Ce vin n'est élaboré que lors de très grandes années. Sa production est volontairement limitée à 6 500 voire 7 000 bouteilles (75 cl) par an. Cépage : 100% Viognier

## VINIFICATION

Après pressurage et débordage, les moûts sont fermentés en totalité en pièces neuves.

## ÉLEVAGE

Les vins sont ensuite élevés sur lies fines pendant près de six mois. Un bâtonnage régulier est effectué jusqu'à la fin de la fermentation jusqu'à la fin de l'élevage par rotation des pièces (système oxoline).

## DÉGUSTATION

A l'oeil, la robe est or pâle à reflets dorés. Au nez, le Condrieu « Clos Boucher » développe des arômes de fruits exotiques et de pêches confites. En bouche, ce vin, extrêmement concentré, est une véritable explosion d'arômes puissants et massifs. Sa texture onctueuse est soutenue par un boisé discret qui lui apporte une dimension supplémentaire et ajoute à son caractère distinctif.

## HARMONIE DES VINS ET DES METS

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

