



C A V E
YVES CUILLERON

CONDRIEU VERTIGE



AOP : CONDRIEU VERTIGE 2012

- **Origine** : sur la commune de Condrieu, c'est une parcelle unique plantée sur le vaste amphithéâtre du Coteau de Vernon et exposée plein Sud. « Vertige » n'est pas le nom d'un lieu-dit mais est inspiré de ce paysage très escarpé.
- **Terroirs** : granite à biotite.
- **Encépagement** : viognier.
- **Viticulture** : vignes plantées en haute densité, 8000 /10000 pieds à l'hectare. Sans insecticide ni pesticide, le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo, l'apport d'engrais très faible est exclusivement organique, respect de l'équilibre des sols et de la plante. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendanges en vert pour une meilleure maturation des raisins.
- **Vinification** : les raisins à bonne maturité sont vendangés et triés manuellement. Seuls les meilleurs jus issus du pressurage sont conservés. Fermentations alcoolique et malolactique en barriques, avec les levures naturelles.
- **Élevage** : 18 mois en barriques, sur lies, sans soutirage, avec batonnages réguliers.
- **Degré d'Alcool** : 13% Alc./Vol.
- **Production** : env. 5 300 bouteilles.
- **Style** : Vin racé, riche et profond. Nez expressif de fruits jaunes mûrs, notes de brioche et de croûte de pain liées à l'élevage, additionnées de quelques notes exotiques (noix de coco...). Bouche d'un volume éblouissant, finissant sur une fraîcheur minérale et relevée par un final épicé. Mélange harmonieux entre la puissance et l'équilibre..
- **Garde** : vinifié pour la garde, peut être bu jeune et jusqu'à 10 ans ou plus.
- **Accord** : foie gras entier, frais ou poêlé.