

Condrieu :
« Les Chaillées De L'Enfer »

Fiche Technique

Parcourant cette parcelle, les anciens s'écriaient toujours :

« On est à l'Enfer ».

Opulent et corsé, ce vin a toujours un remarquable équilibre, avec une exposition aromatique qui donne un véritable tonus en évitant toute lourdeur. Il a l'amabilité de donner une grande part de lui-même dès sa prime jeunesse mais ne dévoilera toute sa gamme qu'après quelques années.

APPELLATION	Condrieu
PORTE GREFFE	110 Richter
CEPAGE	100 % VIOGNIER
AGE MOYEN DES VIGNES	50 ans.
VIGNOBLE	2 Ha en terrasses exposées sud, sud-est sur sol de granite à biotite situé à Condrieu, cœur d'origine de l'appellation. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement et les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.
DENSITE DE PLANTATION	8 000 à 10 000 pieds/hectare
PRODUCTION ANNUELLE	De 7 000 à 8 000 bouteilles
TAILLE	Guyot simple
RECOLTE	Manuelle, à maturité complète (13° 14 °) en caissettes.
VINIFICATION	Pressurage direct en vendanges entières. Fermentation des jus clairs après débourage statique en barriques de 225 l pendant 4/5 semaines.
ELEVAGE	En barriques, sur lies fines pendant 12 à 18 mois (25 % de bois neuf) avec bâtonnage.
VIEILLISSEMENT	A déguster entre 2 et 10 ans.