



*Vignoble*  
**DE BOISSEYT**  
**CONDRIEU**  
« Les Corbonnes »  
**2017**



#### HISTOIRE

La création du Domaine date de 1797 quand, suite à la révolution française, de nombreux métayers accèdent à la propriété. Le Vignoble reste dans la même famille durant deux siècles. En 1988, Agnès et Didier Chol vinifient chaque année 11 hectares en appellations Saint-Joseph rouge et blanc, Condrieu, Côte-Rôtie, Côtes du Rhône. En septembre 2017, ils passent la main à Pierre-Jean Villa, enfant et vigneron du pays, et Olivier Decelle, qui ont à cœur de pérenniser le Vignoble De Boisseyt.

#### GÉOGRAPHIE ET TERROIR

Cette parcelle de Condrieu, au dévers abrupte, forme un cirque de 6 000 M<sup>2</sup> sur les hauteurs de Chavanay. Plantée 100% Viognier en 1990, ses ceps, abrités du vent, bénéficient d'un micro climat chaud.

Le terroir est composé de gneiss granitique particulièrement riche en quartz et autres minéraux. En surface, la roche friable présente des fractures contenant de l'argile. Ces fissures privilégient l'enracinement et l'équilibre hydrique du cep.

**Densité :** 7 000 à 10 000 pieds à l'hectare

**Production moyenne :** 3 000 bouteilles

#### VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges manuelles des raisins à maturité. Pressurage très doux et débouillage à la champenoise. La fermentation alcoolique se déroule en barriques grâce à des levures indigènes.

Le vin est ensuite élevé en foudres de 8 HL pendant 9 mois.

#### PERSONNALITE

Cristallin dans sa forme et sa saveur, Condrieu "les Corbonnes" se démarque par une aromatique florale avec des nuances de pêche jaune et de fruit exotique.

Moins exubérant que certains Condrieu, la bouche présente une grande pureté aromatique et un fruit bien net. Une attaque légèrement suave et une acidité légèrement mordante lui assurent un bel éclat.

Cette cuvée exprime toute la complexité de son terroir : chaleureux et minéral.

#### ACCORDS PARFAITS

Le Condrieu « Les Corbonnes » 2017 accompagnera à merveille les plats de crustacés, les noix de Saint-Jacques ou des filets de poissons de lac. Il s'accordera parfaitement avec les fromages de chèvre, comme la rigotte de Condrieu.