



Domaine
DE BOISSEYT
CONDRIEU
« Les Corbonnes »
2018



HISTOIRE

La première mention du domaine De Boisseyt - « Viniblio de Boissie » - apparaît dans les registres seigneuriaux du XIV^{ème} siècle. Mais c'est surtout en 1797, après la Révolution française, alors que de nombreux métayers deviennent propriétaires des terres qu'ils travaillent, que De Boisseyt se constitue en domaine.

Depuis le milieu du XIX^{ème} siècle, le domaine De Boisseyt appartient à la famille Chol. Six générations se succèdent : en 1988, Agnès et Didier Chol reprennent le vignoble et élaborent pendant trente ans les vins issus des 11 hectares qu'ils possèdent en appellation Saint-Joseph (rouge et blanc), Condrieu, Côte-Rôtie et Côtes du Rhône.

En septembre 2017, ils passent la main à la famille Decelle qui continue d'écrire l'histoire du Domaine De Boisseyt avec passion. C'est aujourd'hui Romain Decelle qui, à 35 ans, conduit la propriété.

GÉOGRAPHIE ET TERROIR

Cette parcelle de Condrieu, au dévers abrupte, forme un cirque de 6 000 m² 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 par hectare

Production moyenne : 3 000 bouteilles

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendanges manuelles des raisins à maturité. Pressurage très doux et débourage 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.

DÉGUSTATION

Une aromatique florale et fruitée, un nez délicat et complexe, le Condrieu les Corbonnes s'ouvre sur une bouche pure et nette, qui donne une sensation de rondeur avant de laisser place à une fraîcheur minérale. Cette cuvée exprime parfaitement toute la complexité de son terroir.

ACCORDS PARFAITS

Le Condrieu « Les Corbonnes » 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.