



DE BOISSEYT



178 RD 1086 Les Prairies  
42410 CHAVANAY

Tél. 04 74 87 23 45  
E-mail : contact@deboisseyt.com

www.deboisseyt.com

# VIOGNIER

« En Amont »

2022



## HISTOIRE

La première mention du Domaine De Boisseyt - « Viniblio de Boissie » - apparaît dans les registres seigneuriaux du XIV<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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 10 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 conduit la propriété.

## GÉOGRAPHIE ET TERROIR

Les parcelles de Viognier se situent sur la commune de Chavanay. Elles s'épanouissent sur un sol léger à forte proportion de granite et de calcaire.

**Cépage** : 100% Viognier

**Âge moyen des vignes** : 30 ans

**Densité** : 8 000 pieds à l'hectare

## VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendangé quand les baies sont encore juteuses et croquantes, le raisin est ensuite pressé en grappes entières dans le pressoir. Léger débouillage pendant 24 heures, puis la fermentation a lieu dans les œufs en grès où le vin est élevé pendant 8 mois. Pas de soutirage.

## DÉGUSTATION

Des fruits jaunes et blancs tendres, des notes florales, le nez particulièrement expressif est caractéristique du Viognier. La bouche, tendre et juteuse, s'achève sur une pointe acidulée.

## ACCORDS PARFAITS

Le Viognier « En Amont » accompagnera à merveille les poissons de rivière, les noix de Saint-Jacques ou la Rigotte de Condrieu.