



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON • VILLARD • GAILLARD



L'Amphore d'Or  
Vins structurés

PRODUCTEURS-  
PARTENAIRES

## • HISTOIRE

Condrieu, autrefois célèbre pour son port sur le Rhône, a été fondée en 59 av. J.C. par un chef romain. Condrieu signifie "habitation sur l'eau". Capitale de la batellerie jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les mariniers ont joué un rôle déterminant pour la notoriété des vins de la "côte Chéry".

En 1690, le condrieu était un vin de liqueur. Le vignoble, qui faillit disparaître, doit son renouveau à quelques vignerons passionnés par le viognier.

## • GÉOGRAPHIE-TERROIR

**Superficie** : 113 hectares.

Situé à l'extrême sud du département du Rhône, au carrefour de la Loire et de l'Isère, le vignoble est planté sur des terrasses étroites et abruptes. Le viognier s'exprime sur son terroir d'origine, protégé des vents froids et d'une trop grande sécheresse par l'influence du couloir rhodanien.

**Climat** : continental modéré.

**Sols** : granitiques, riches en micas et exposés sud-est.



## • CONDRIEU *La Chambée*

*Chambée* rappelle une pratique viticole locale : lors des déchaussages de printemps, les vignerons ramènent la terre du cep vers le centre du rang de vigne. Chaque largeur de piochage est appelée « chambée ». Aujourd'hui encore, quelques viticulteurs pratiquent ce travail harassant.

Cuvée issue d'achats de raisins. Notre producteur-partenaire partage notre vision de la conduite de la vigne : culture raisonnée, rendements maîtrisés, maturité optimale. Durant tout le cycle végétatif, chaque parcelle est suivie par notre œnologue. Nous décidons ensemble de la date des vendanges.

## • VIGNE

**Cépage** : 100 % viognier.

**Densité** : 10 000 pieds / hectare.

**Rendement** : 41 hectolitres / hectare.

**Taille** : guyot sur échalas.

**Sols** : granites.

**Exposition** : coteaux en terrasses orientés sud-est.

## • VINIFICATION-ÉLEVAGE

**Vendange** : ni éraflée, ni foulée. Remplissage du pressoir par gravité.

**Fermentation et vinification** : en fûts de chêne à basse température avec levures indigènes exclusivement.

**Élevage** : 9 mois sur lies en fûts de chêne français.

SARL Les Vins de Vienne - 1 Zone d'Activité de Jassoux - 42410 Chavanay

Tél. : +33 (0)4 74 86 04 62 - +33 (0)4 74 31 97 66

Mall : contact@lesvinsdevienne.fr - [www.lesvinsdevienne.fr](http://www.lesvinsdevienne.fr)