



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON • VILLARD • GAILLARD



## • 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 marins 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 vigneron 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 *Les Archevêques*

*Les Archevêques* fait référence au château des Archevêques de Vienne, construit au Moyen-Âge sur l'une de nos parcelles à Seyssuel et dont on peut encore admirer les ruines.

Cuvée issue de nos parcelles en propriété situées sur Chavanay et Saint-Michel-sur-Rhône.

## • VIGNE

**Cépage** : 100 % viognier.

**Densité** : 10 000 pieds / hectare.

**Rendement** : 41 hectolitres / hectare.

**Taille** : guyot sur échelas.

**Sols** : granites.

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

## • 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.