

# Goûtons le VIOGNIER

## Qu'est-ce que le VIOGNIER :

Le Viognier est un cépage blanc qui n'a été originellement cultivé que dans la Vallée du Rhône septentrionale. Après avoir failli disparaître, il est devenu depuis les années 1970, une des variétés les plus appréciées au niveau mondial. Autrefois, il était cultivé assez communément, mais le phylloxéra puis la Première Guerre mondiale provoquèrent son abandon.

Présent sur à peine 8 hectares, en 1965, sa production n'était plus que de 20 hl. Ses qualités intrinsèques, jointes à la pugnacité des vignerons producteurs de Condrieu, ont rétabli sa popularité et son marché. En 1986, il était planté sur 20 ha à Condrieu. Peu à peu l'appellation reprit sa notoriété et la superficie plantée se développa jusqu'à atteindre les 105 hectares actuels. Après être descendu dans les Côtes-du-Rhône méridionales puis dans les vignobles méridionaux, en l'an 2000, il y avait dans le sud de la France 2 359 ha en production. Depuis il a conquis très rapidement une notoriété internationale et il est de nos jours présent sur les cinq continents.

Il est sensible à l'oïdium, quelque peu à la pourriture grise, résiste bien à la sécheresse.

Autres noms usuels : Barbin, Rebolot, Greffou, Picotin Blanc, Vionnier, Petit Vionnier, Viogne, Galopine, Vugava bijela.

Le viognier donne un vin blanc fin de grande qualité, gras, onctueux, très parfumé, avec des notes florales (violette) et fruitées (mangue, abricot) très développées. Dans son apogée, il dégage des touches de musc, pain d'épices et tabac. Sensible à l'oxydation, c'est un vin à boire jeune.

Cépage à la mode, il est également utilisé en cépage unique pour des vins bien moins coûteux, mais moins complexes, moins fins et moins minéraux que le Condrieu.

## Vins de la soirée :

### Villa des Anges - Viognier 2023 - Jeff Carrel - 11220 Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse

A boire dans les 2 ans

La Maison Carrel est un négociant en vin ; c'est un chai où sont élevés et affinés des vins choisis dans des conditions optimales, à la manière Carrel, avec du matériel, des cuves, des barriques, des foudres dédiés.

Millésime : 2023 – 6.90€ VINATIS

Appellation : Vin de France

Cépage : 100% Viognier

Degré d'alcool : 12.5% vol

Notes de dégustations (non confirmée en soirée dégustation, très discret, pas rond >> acidité) :

A l'œil

Robe pale aux reflets jaunes, brillants

Au nez

Arômes de fleurs blanches et de fruits jaunes frais

En bouche

Bouche fraîche et ronde



### Viognier 2023 – Flores à FLORENSAC

A boire dans les 2 ans

Vinification : Récolte nocturne. Réfrigération de la vendange, macération des baies pendant 2 heures, puis égouttage et pressurage pneumatique. Débourageage après une nuit de décantation. Fermentation lente à température contrôlée (16 à 18°C). Soutirage puis élevage plusieurs mois sur lies fines avec bâtonnages pour apporter gras et complexité en bouche.

Situé au cœur de l'A.O.P. Picpoul de Pinet, notre vignoble de 570 Ha se caractérise par sa richesse et sa diversité. Il s'étend face à la mer Méditerranée et au Bassin de Thau, bénéficiant d'un climat tempéré

Millésime : 2023 – 8.20€ VINATIS

Région : Languedoc-Roussillon

Appellation : Pays d'Oc

Cépage : 100% Viognier

Degré d'alcool : 12.5% vol



A l'œil

Robe limpide et brillante

Au nez

Arômes de fruits exotiques (fruits de la passion, mangue), buis, bourgeon de cassis

En bouche

Bouche fraîche et équilibrée, finale acidulée, zeste de pamplemousse (plutôt confirmée en soirée dégustation, « buis et bourgeon » difficile à identifier)

### **Domaine Coudoulet - Château Cesseras - 34210 Cesseras**

8.00€ Propriété

Vignoble visité lors du voyage de « La Percée » en mai 2024

Domaine familial, sur 3 générations

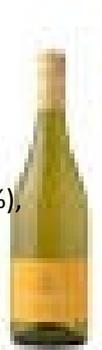
Surface plantée : 65 hectares (Rouge : 52, Blanc : 13)

Mode de vendange : Mécanique

Âge moyen des vignes : 30

Cépages rouges : Cabernet (22%), Carignan (5%), Grenache (8%), Marsanne (4%), Marselan (3%), Petit verdot (8%), Merlot (16%), Mourvèdre (2%), Muscat (2%), Pinot noir (8%), Syrah (19%), Autres (3%)

Cépages blancs : Viognier (83%), Chardonnay (17%)



Dégustation (confirmée en soirée dégustation)

Une couleur jaune pâle aux reflets verts.

Un nez fruité avec des arômes intenses d'acacia. Fidèle aux caractéristiques du cépage

La bouche est ample, soutenue par des saveurs de pêches de vigne et zeste d'orange. Un juste équilibre fruit / acidité.

### **Château PEPUSQUE - 11700 Pépieux**

Vignoble visité lors du voyage de « La Percée » en mai 2024

Domaine familial (Fratrie)

48 ha dont 15 ha vinifiés, le reste est livré en coopérative

Terroir sur sols argilocalcaires à dominante argileuse de couleur rouge. Terroir atypique donnant à la fois des vins avec une belle fraîcheur et très parfumés.

Les raisins sont récoltés tôt le matin, égrappés et pressurés.

Premier débourage après 48 heures et viens le temps de la fermentation à basse température suivi d'un bâtonnage quotidien.

Après 2 mois d'élevage en cuve sur lie fine, le vin est préparé et mis en bouteille avant le printemps.

VIOGNIER 2022 – 11.90€ Propriété

Vin de France

Cépage 100% Viognier

Rendement 40 Hl / Ha

GARDE 1 - 2 ans

DÉGUSTATION (confirmée en soirée dégustation, mais on ne peut pas confirmer « délicat et rond »)

Belle robe vive, jaune doré.

Nez fin, expressif et délicat de fruits exotiques.

Bouche ronde, fruitée aux notes de mangue et d'abricot, belle complexité.



## Qu'est-ce que Condrieu ? :



L'appellation d'origine contrôlée est obtenue le 27 avril 1940, modifiée en 1967.

L'appellation doit beaucoup à Georges Vernay, surnommé « Le pape du Condrieu ». Mondiallement reconnu pour avoir sauvé le viognier et pour avoir donné l'élan à toute une génération de vignerons entre Condrieu et Ampuis, mais aussi pour avoir été à la tête du Syndicat de l'Appellation pendant près de 30 ans. Cette figure de Condrieu où il a grandi, a toujours cru en ses terroirs alors que depuis l'après-guerre la culture de la vigne sur les coteaux était pratiquement abandonnée.

Vernay décide de défricher dès 1953 et de faire revivre le cépage viognier sur les coteaux granitiques.

L'appellation Condrieu comptait environ 6 hectares en 1960 contre environ 210 hectares en 2020.

Le vignoble s'étend sur sept communes des départements du Rhône, de la Loire et de l'Ardèche : Condrieu dans le Rhône, Chavanay, Malleval, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Vérin dans la Loire, et Limony dans l'Ardèche ; soit sept communes dans trois départements, mais concentré sur une zone ne dépassant guère 15 km. Les parcelles, majoritairement en coteaux, sont alors plantées en « chaillets », et sur échelas, certaines peuvent être palissées.



## Vins dégustés pour Condrieu

### Cave Yves Cuilleron - 42410 Chavanay

1920, Création du domaine par Claude Cuilleron, le grand père de Yves

1987, Yves Cuilleron prend les rênes du domaine avec 3,5 hectares en Condrieu et en Saint-Joseph à Chavanay

1992, Construction d'une nouvelle cave à Verlieu

2006, Acquisition de vignes en Saint-Péray et Cornas

2012, Acquisition de vignes en Crozes-Hermitage rouge

2013, Association avec Jeff Cohn pour produire un vin en Californie le "Domaine des Chirats".

2014, Acquisition Crozes-Hermitage blanc

Présence sur des sélections parcellaires :

- « Digue » AOP Saint-Joseph Blanc
- « Biousse » AOP Saint-Péray
- « Verlieu » AOP Condrieu
- « Vernon » AOP Condrieu

- « Les Chassis » AOP Crozes-Hermitage Rouge
- « Bonnivières » AOP Côte-Rôtie
- « Viallière » AOP Côte-Rôtie
- « Les Côtes » AOP Cornas

### **Les « Vignes d'à Côté 2023 » – Yves Cuilleron**

Millésime : 2023 - 19.90€ VINATIS  
 Appellation : Colline Rhodaniennes IGP  
 Cépage : 100% Viognier  
 Degré d'alcool : 13.5% vol  
 Garde jusqu'à : 2027



Dégustation (confirmée en soirée dégustation, très apprécié) :  
 A l'œil  
 Robe dorée.  
 Au nez  
 Nez expressif, arômes gourmandes d'abricot, d'agrumes et de violette.  
 En bouche  
 Bouche juteuse et ronde. Finale fraîche.

### **Les Chaillets 2023 - Yves Cuilleron**

A boire et à garder !

Millésime : 2023 – 45.50€ VINATIS  
 Appellation : Condrieu  
 Cépage : 100% Viognier  
 Degré d'alcool : 13.5% vol  
 Garde : 2034

Notes de dégustations (confirmée en soirée dégustation, apprécié, fermé) :  
 A l'œil  
 La robe est jaune or, aux reflets dorés  
 Au nez  
 Le nez est enjôleur sur des notes de fruits à noyau (abricot, pêche), de miel et de fleurs très odorantes.  
 En bouche  
 La bouche est charnue et gourmande avec une finale sur la fraîcheur minérale du granite.



#### **Note :**

Soirée agréable, appréciée, réalisée sur un cépage unique et blanc !  
 Habituellement assemblé, le VIOGNIER est de plus en plus vinifié seul. Vin d'apéritif, à boire avec une bouche propre ou en accompagnement de poissons, cuisinés simplement.  
 Les vins dégustés ont bien montré le graduel existant dans l'offre proposée et surtout la grande différence de goût entre son exploitation à Condrieu, comparée à celle en Côtes-du-Rhône méridionales ou dans les vignobles méridionaux.

# La galette 2025

Galette aux fruits secs

Pâtisserie HUE (Place Victor Hugo et rue des postes) ; un régal !



Pour accompagner et rester auprès de Condrieu (voir plan région)  
Une « Clairette de Die », expressive, sans trop de sucre

