

Domaine Yves Cuilleron Condrieu "Vertige" blanc sec 2013



Prix du produit :

348,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2013

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vertige

Bettane + Desseauve: 16/20

Description brève du produit :

Le Condrieu de collection d'Yves Cuilleron, issu de parcelles situées sur le fameux coteau de Vernon, vous savez, d'où vient aussi l'illustre cuvée éponyme du domaine Georges Vernay... 16/20 B+D.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE YVES CUILLERON

Commentaires sur ce Domaine Yves Cuilleron Condrieu Vertige 2013 :

Guide Bettane et Desseauve 2016 : Nez puissant à la fois fumé et citronné, vin tendu, très sec, très droit, boisé insensible, vin gracieux et apéritif. Apogée de 2015 à 2018.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : Vertige reste la définition la plus aboutie, avec

un niveau de maturité parfait. La bouche se montre ample et riche tout en gardant de la finesse.

Fiche technique rédigée par le domaine pour le 2012:

Origine : sur la commune de Condrieu, c'est une parcelle unique plantée sur le vaste amphithéâtre du Coteau de Vernon et exposée plein Sud. « Vertige » n'est pas le nom d'un lieu-dit mais est inspiré de ce paysage très escarpé.

Terroirs : granite à biotite.

Encépagement : viognier.

Viticulture : vignes plantées en haute densité, 8000 /10000 pieds à l'hectare. Sans insecticide ni pesticide, le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo, l'apport d'engrais très faible est exclusivement organique, respect de l'équilibre des sols et de la plante. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendanges en vert pour une meilleure maturation des raisins.

Vinification : les raisins à bonne maturité sont vendangés et triés manuellement. Seuls les meilleurs jus issus du pressurage sont conservés. Fermentations alcoolique et malolactique en barriques, avec les levures naturelles.

Élevage : 18 mois en barriques, sur lies, sans soutirage, avec batonnages réguliers.

Degré d'Alcool : 13 % Alc./Vol.

Production : env. 5 000 bouteilles.

Style : Vin racé, riche et profond. Nez expressif de fruits jaunes mûrs, notes de brioche et de croute de pain liées à l'élevage, additionnées de quelques notes exotiques (noix de coco...). Bouche d'un volume éblouissant, finissant sur une fraîcheur minérale et relevée par un final épicé. Mélange harmonieux entre la puissance et l'équilibre.

Garde : vinifié pour la garde, peut être bu jeune et jusqu'à 10 ans ou plus.

Accord : foie gras entier, frais ou poêlé.