

Domaine Yves Cuilleron Condrieu "Vertige" blanc sec 2012



Prix du produit :

342,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2012

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vertige

RVF: 16/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: viognier

Description brève du produit :

Le Condrieu de collection d'Yves Cuilleron, issu de parcelles situées sur le coteau de Vernon, vous savez, la fameuse cuvée du domaine Georges Vernay...

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE YVES CUILLERON

Commentaires sur ce Domaine Yves Cuilleron Condrieu "Vertige" blanc sec 2012 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015 : *Et le toujours plus dense et généreux Vertige, au goût de zeste d'agrumes.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2013) : *The richest and most textured in the lineup, the 2012 Condrieu Vertige comes from a single plot planted in the Coteau de Vernon. Barrel fermented and aged, it delivers impressive aromas and flavors of ripe apricot, tangerine, toast, spice and citrus blossom, with distinct minerality. Medium to full-bodied, with a layered mid-palate and good acidity, it will drink nicely for 4-5 years, possible longer.*

Fiche technique rédigée par le domaine Cuilleron :

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.