

Le Viognier

Origine : Ce cépage très en vogue est un cépage autochtone issu des contreforts archéchois du Massif Central. Les légendes qui entourent les cépages évoquent la Dalmatie comme patrie du Viognier, mais ce qui est sûr, c'est que ce cépage aux qualités miraculeuses est cultivé depuis plus de 2000 an dans les environs de Vienne, au Sud de Lyon. Une souche mutante serait récemment apparue et aurait migré sur plusieurs continents. Mais elle se révèle à la dégustation moins intéressante que le Viognier français.



Arômes : Le Viognier séduit par la richesse de ses arômes. Les notes les plus emblématiques sont la pêche blanche et la violette. Mais de nombreux arômes se déploient en bouche à la dégustation, parmi lesquels on trouve le zeste d'orange, l'abricot confit, les fleurs blanches –jasmin et chèvrefeuille en tête- les épices douces, le musc et le miel.

Les vins : Le Viognier, par ses caractéristiques variétales permet, dans des conditions favorables, d'élaborer des vins très aromatiques, complexes, puissants et de grande qualité. Il donne des vins chaleureux car son potentiel d'accumulation des sucres est élevé. La force du Viognier réside dans cette capacité à allier acidité et rondeur, le tout avec une richesse aromatique exceptionnelle. Il peut être aussi utilisé pour élaborer des vins moelleux, effervescents.

Zones d'implantation : Le Viognier est largement cultivé entre Vienne, au Sud de Lyon, et Valence, et, plus au Sud, entre Valence et Orange, sur les contreforts du massif Central. On en trouve également sur le littoral méditerranéen, voire de façon confidentielle dans le massif Corse. Dans les régions méridionales, il est implanté dans les zones les moins chaudes. Ce cépage très en vogue, ne représente que 3250 hectares en 2006, contre 14 hectares seulement en 1968.

Précocité : Le Viognier débourre précocement, en même temps que le Chasselas, mais c'est surtout pour la maturité qu'il est plus tardif, puisqu'il est complètement mur deux semaines et demie après le Chasselas, qui est le cépage de référence.

Vigueur : Ce cépage capricieux et difficile est généralement palissé, car il est relativement sensible au vent. Il faut le conduire en taille modérément longue modérée, avec une densité de plantation assez élevée pour obtenir de bons résultats. Son débourrement précoce l'expose aux gelées de printemps.

Sols : Cultivé traditionnellement en terroirs acides, il peut être correctement adapté en zone méridionale à condition de lui donner des sols suffisamment profonds pour éviter les risques de sécheresse mais de faible fertilité pour le contraindre à des rendements les plus bas possibles.

Climat : Ce cépage nécessite de la chaleur pour bien mûrir, et on considère qu'il donne ses meilleurs résultats aromatiques autour de 13% d'alcool. Mais il faut faire attention aux excès de chaleur, qui accélèrent trop la maturation et lui ôtent de la fraîcheur.



Maladies:

Le Viognier ne présente pas de sensibilité particulière aux maladies. Il n'est pas trop sensible à la pourriture grise.

Utilisations : Raisin de cuve, il est uniquement utilisé pour produire du vin. Parfois et dans certains millésimes seulement il permet d'élaborer des vins liquoreux de grande classe.

Reconnaître : Le Viognier présente un limbe bullé, frisé sur les bords et dont la face inférieure a une densité faible à moyenne de poils dressés et couchés. Les dents des lobes sont de taille moyenne et à côtés rectilignes ou convexes, voire avec un côté convexe et un côté concave. Les baies du Viognier sont bien arrondies et de petite taille, tout comme ses grappes. L'extrémité du jeune rameau a une densité moyenne à forte de poils couchés, et les jeunes feuilles sont de couleur verte avec des plages légèrement bronzées. Les feuilles adultes, quant à elles, ont une couleur vert clair ou vert moyen, et sont de taille petite à moyenne, de forme orbiculaires, et présentent trois ou cinq lobes. Ces feuilles ont la particularité d'avoir un sinus pétiolaire ouvert à peu ouvert, et des sinus latéraux inférieurs peu profonds. On notera que la pigmentation anthocyanique des nervures est nulle.

Clones commercialisés : Les trois clones agréés de Viognier (précisément dénommé Viognier B) portent les numéros 642, 1042 et 1051. Un conservatoire d'une soixantaine de clones a été implanté dans le vignoble de Condrieu (Rhône) en 2002.



Le Condrieu est un vin blanc d'appellation d'origine contrôlée produit sur la rive droite du Rhône, près de Condrieu, au sud de la ville de Vienne. Il s'agit d'une appellation du vignoble de la vallée du Rhône septentrionale, entre les aires de production du côte-rôtie au nord et du saint-joseph au sud. Le vignoble du Condrieu inclut celui de l'appellation château-grillet ; on ne produit que du vin blanc sur ces deux appellations, et se sont les seuls côtes-du-rhône à utiliser un seul cépage, le Viognier, qui trouve ici son territoire d'élection.

Ce vignoble produit un vin blanc d'une robe d'or pâle aux reflets dorés. C'est un très grand vin, rare, coûteux et recherché, à boire jeune. Il est caractérisé par des arômes floraux marqués (principalement violette) et fruités (pêche blanche, abricot) où explosent des notes de bouquets champêtres, de violette et d'iris. Sa bouche souple, onctueuse et capiteuse allie une

grande fraîcheur à une belle longueur. Récemment, deux nouveautés (discutées par certains amateurs, plébiscitées par d'autres) ont été introduites : passage croissant au chène neuf, vinification en vendanges tardives.

Histoire du vignoble

Le berceau du cépage viognier se situe à Condrieu et sur les coteaux des villages voisins. Ce cépage n'était, jusqu'à une époque récente, planté qu'à cet endroit. La tradition le dit apporté par l'Empereur Probus des côtes Dalmates. Il semble en fait que son origine soit locale. Le site de Condrieu, comme toute la vallée du Rhône, est depuis longtemps occupé par l'homme. Il fut d'abord village gallo-romain avant de devenir la propriété de l'Eglise de Lyon. Le château qui domine la ville fut construit au XII^e siècle par l'archevêque, afin de résister aux multiples attaques de ces temps troublés. Condrieu, de même que St Michel et Vérin, fut le berceau des courageux marins du Rhône, qui pendant des siècles, assurèrent par voie d'eau les transports entre Lyon et Beaucaire. Les vins de Condrieu bénéficient d'une réputation d'excellence depuis des générations. Les papes d'Avignon l'appréciaient, au XVI^e siècle le Chapitre lyonnais l'offrait aux invités de marque. Plus près de nous Curnonsky le citait comme un des plus grands vins blancs de France. Malheureusement, le phylloxera, la guerre de 14-18, la crise des années 30, conjugués à l'industrialisation de la région, firent en grande partie abandonner le vignoble. Le marché aux vins de Condrieu, le plus ancien de la région disparut dans les années 50... Faute de vigneron. Il ne resta bientôt plus qu'une dizaine d'hectares cultivés sur les 170 définis lors de la création de l'A.O.C. Condrieu en 1940 qui alors ne concerne que trois communes, Condrieu, Vérin et St Michel.

En 1967, celle-ci est étendue aux quatre villages voisins, Chavanay, St Pierre de Bœuf, Malleval et Limony la portant à 387 ha, mais la surface plantée n'est toujours que d'une dizaine d'hectares.

On est en droit de s'interroger sur l'avenir de cette appellation comme le souligne un rapport d'un étudiant en 1975 intitulé : "le Viognier est-il condamné ?".

Heureusement, le vignoble, maintenu à la force du poignet par quelques amoureux du Viognier, bénéficia dans les années 80 du même dynamisme qui agitait les vignobles voisins de Côte Rôtie et St Joseph. Les coteaux abandonnés ont été replantés, les murettes sont maintenant reconstruites, la survie de l'appellation semble assurée. En 1986 les vigneron de Condrieu, devant les demandes croissantes de plantation, dans un souci de qualité des vins, entreprennent une dernière révision de l'aire d'appellation, excluant toutes les vignes au dessus de 300 mètres d'altitude. En accord avec l'INAO une nouvelle délimitation de 262 ha est définie. Le tiers a donc été retiré, pour ne garder que les coteaux les mieux exposés, là où le viognier atteint ses meilleures maturités.

De tout temps, le vin de Condrieu était apprécié comme un vin doux, récolté souvent vers la Toussaint.

C'est au début du XX^e siècle qu'apparaissent les vins secs et à partir des années 50, la majorité des Condrieu sont vinifiés dans cet esprit, quelques vigneron continuant de produire du Condrieu doux.

Ce n'était plus alors forcément des vins récoltés à sur maturité, comme autrefois, mais souvent des vins dont la fermentation était arrêtée, procédé qui a maintenant presque totalement disparu. Une fois la replantation du vignoble en bonne voie (il dépasse maintenant les 140 ha plantés), l'aire de production ramenée aux meilleurs coteaux, un certain nombre de vigneron, devant les années de très belles maturités fréquentes depuis 1990, ont essayé de retrouver le Condrieu doux d'autrefois.

Les premières expérimentations ayant été satisfaisantes, de plus en plus de vigneron s'intéressent à ces vendanges surmaturées et en vinifient quelques barriques. Le total représente 3 à 4 % du volume total de l'appellation Condrieu. Les vins de Condrieu sont donc majoritairement des vins vinifiés en sec, mais très riches et parfumés, grâce au cépage viognier qui trouve ici la noblesse de son expression.





Cono Sur « Viognier » 2009 Chili

Durée de conservation: +/- 4 ans Région: Colchagua en Curicó Valley
 Cépage(s): 100% Viognier Sol: Alluvial
 Climat: Nuits froides et matins brumeux
 Harmonie Mets-Vin: Pâtes, plats orientaux, salades, viande blanche, viande rouge
 Température de service: +/- 10°C
 Robe jaune or clair. Nez d'abricot, de pêche, d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche belle concentration de fruits à noyaux mûrs.

Maissac Le Crès Viognier Pays d'Oc

100% de Viognier, macération pelliculaire et fermentation à basse température, un mois d'élevage sur lies avec bétonnage. Robe cristalline jaune pâle aux reflets argents, le nez est riche de parfums subtils d'abricots et de fleurs des champs. En bouche, les arômes de fruits de la passion, d'épices douces et d'amandes grillées se succèdent avec bonheur.

S'accorde particulièrement bien avec les asperges à la flamande, les sauces émulsionnées.



Maison Virginie Viognier 2008

Les raisins de ce cépage ont été sélectionnés dans les départements du Gard et de l'Hérault. Cultivé avec de faibles rendements il exprime pleinement son potentiel et sa concentration sur les terroirs méditerranéens argilo calcaires.

Les raisins de cette cuvée sont récoltés de nuit pour préserver toute leur fraîcheur. Le Viognier nécessite une attention toute particulière ; une macération pelliculaire est nécessaire pour extraire le maximum d'arôme, avant pressurage, pour apporter plus de complexité et plus de volume au vin. L'élevage sur lies fines révélera ensuite les arômes typiques de ce cépage très expressif. Une partie de la cuve est alors fermentée et élevée sous bois afin d'acquiescer toute la complexité nécessaire à ce grand cépage.

Un cépage noble à qui on se doit d'offrir le meilleur : c'est l'or du Sud de la France, du Languedoc. Du volume, de la concentration, une grande richesse qui lui confèrent un potentiel de garde important : un vin blanc d'une grande rareté à déguster pour le plaisir." Cédric Jenin



Belle robe jaune aux reflets or et vert. Le nez offre une belle complexité aromatique, avec des notes de fruits à chair blanche : pêche, abricot et poire. La bouche est voluptueuse, à la fois riche et élégante, avec des arômes de fleurs blanches. Ce

Viognier aromatique et complexe possède un potentiel de garde important. Notre Viognier accompagnera les plus nobles poissons, les viandes blanches en sauce, et certains fromages.
 Température de dégustation : 10° C.

Dom Terres Falmet Vin de Pays d'Oc 2002



Côte du Rhône Blanc de Viognier



Sol argilo-sablonneux et calcaire.

100 % Viognier.

Vendange manuelle,

Vinification en cuve inox à température contrôlée à 18°C.

Mise en bouteille précoce, 6 mois après récolte.

Rendement : 38 Hl / hectare

Robe jaune doré brillante et limpide. Nez très intense de fleurs et de fruits.

Les arômes principaux sont la violette, la pêche et l'abricot.

En bouche, ils s'expriment avec beaucoup d'onctuosité et de richesse. Ces caractères fruités ont une longue persistance.

Apéritif, foie gras, champignons, poissons grillés.

Garde de 1 à 4 ans.

Servir frais à une température d'environ

Vignerons de Père en Fils depuis 1826 à CHÂTEAUNEUF DU PAPE



Domaine du Mas de La Garrigue - Viognier

Roussillon

Notes de dégustation

Un nez floral et une bouche superbe avec une touche de violette, caractéristique du cépage Viognier. Ce vin du sud garde une sacrée fraîcheur dont il faut profiter dans l'année

Service : A boire à 8 -10 degrés

Accord : en toutes circonstances, à l'apéritif, sur une chèvre chaude parfumée au thym, sur une bouillabaisse

Chartreux Viognier Vin de Pays du Gard



Cépages 100 % Viognier.

Vinification Pressurage et égouttage direct, fermentation à basse température. Elevage sur lies.

Terroir Sols "argilo-calcaires".

Note de dégustation Couleur or pâle. Le nez est floral, puissant, délicatement brioché et vanillé. L'équilibre en bouche est remarquable, avec des notes de fruits frais et de noisette. Ample avec beaucoup de volume.

Accords mets / vin

A servir en apéritif avec des coquillages, crustacés, poissons ou au dessert.



Rio Sol Chenin Blanc / Viognier

An unoaked 50:50 blend of Chenin Blanc and Viognier.

A hint of white flowers on the nose, with fresh aromas too of pears and pineapple. Soft and supple in the mouth, with good acidity and a balanced finish. Drink well chilled on its own, or try with fish or seafood.



Nederburg Chardonnay Viognier 2011

Pale yellow with green tinges. Bouquet and palate: The crisp, lemony notes and creamy flavours of the Viognier are beautifully balanced by the citrus character of the Chardonnay. Resulting in a full-bodied, mouth-filling wine. aging potential easy to drink, it has the structure to mature well over the next three to four years. 90% Chardonnay, 10% Viognier . Enjoy with seafood, poultry or salads. In the vineyard The Viognier grapes, ranging in age from 4 to 5 years, were sourced from west and south-west facing trellised vineyards in Darling. Philadelphia and Durbanville, some grown in dark, alluvial soils and others in decomposed granite. The Chardonnay grapes, ranging in age from 4 to 5 years, were sourced from vineyards in Stellenbosch, grown either in yellow-brown Clovelly soils with a high gravel content and excellent drainage or deep, red Hutton soils that keep the roots cooled during the hot summer months. The early-ripening Chardonnay were harvested by hand at between 21.5° to 22.5° Balling from mid-February to early March. The Viognier were harvested by hand at between 23° to 24° Balling during mid-February. There was no skin contact in the vinification of either varietal. The Viognier was fermented in 1st and 2nd fill French oak barrels and matured for 9 months in **these** barrels. The Chardonnay was wood fermented.





Vin de pays du Gard Viognier

Vinification : Récolte manuelle au matin du 1er septembre 2004. Les raisins ont été refroidis à une température inférieure à 12°C. Après une macération pelliculaire de six heures, le pressurage pneumatique (dès leur arrivée à la cave) a permis une extraction très délicate du moût. Ensuite un débouillage à froid de 48 heures a clarifié le moût avant la fermentation alcoolique. Celle-ci se déroule avec maîtrise des températures entre 14 et 17°C. Après fermentation le vin a été élevé sur lie en cuve béton durant 6 mois

Conservation : 1 à 3 ans. Servir entre 14° et 16°.



DOMAINE LALANDE VIOGNIER

Ce vignoble qui longe le Canal du Midi a été créé en même temps que cet historique canal, c'est-à-dire au 18ème siècle, et servait à cet époque à loger un des architectes les plus réputés, qui dessina les plans du Canal du Midi.

Domaine Louis Clerc Condrieu - 2009

Arôme : Notes florales, (camomille).Thé

Saveur : Floral: camomille

Cépage : Viognier

Robe : Jaune paille refets cristalins.

Le top du top en blanc des Côtes du Rhône !

Si vous souhaitez vivre un grand moment, le moment est venu de déguster ce vin extrêmement réussi.

Qui n'a jamais entendu parler du Condrieu sans jamais en avoir goûté ? C'est un vin à boire à genoux comme dirait ce vigneron qui met de l'or en bouteilles.

Essayez au moins une fois dans votre vie, vous serez émerveillé et pourrez dire : "le Condrieu, moi je connais".

Plats conseillés :

Homard, Plats indiens avec sauce épicée au yaourt, Artichauts



Vendange d'Octobre 2008

Une robe jaune aux reflets mordorés, des arômes de mandarine et de zestes d'orange, un équilibre surprenant entre douceur et vivacité, font de ce vin le fleuron de la gamme Terres d'Ardèche.

A déguster à 14°C, accompagné de foie gras, de fromages bleus ou de desserts au chocolat ou à la châtaigne.

Vendange tardive

Les Prix

01. Como Sur	€ 7.00	Dewit
02. Raissac	€ 6.49	Dewit
03. Maison Virginie	€ 6.00	All-Dion
04. Domaine Terres Falmet	€10.00	All-Dion
05. Dom Grand Veneur Alain Jaume	€10.90	All-Dion
06. Domaine du Mas de la Garrigue	€ 4.19	Cora
07. Chartreux Pays du Gard	€ 4.99	Cora
08. Rio Sol Viognier/Chenin Bresil	€ 4.99	Carrefour
09. Nedeburg Viognier/Chadonnay S.A.	€ 5.29	Carrefour
10. Le petir cailloux Gard	€ 4.95	Champion
11. Domaine Lalande Carcassonne	€ 4.69	Champion
12. L'oratoire	€ 4.99	Cora
13. Dom Louis Clerc Condrieu	€27.99	Delhaize
14. Vendanges d'octobre	€12.00	Dewit