



## AOP Condrieu

### « Jeanne-Élise »

**Liquoreux, séché par l'air, original et d'une étonnante richesse.**

*Issu d'une infime fraction de vendange de Condrieu. Détourné du schéma traditionnel, il s'enrichira sur des claies jusqu'à Noël.*

### Terroir

**Superficie : 0,5 ha.**

**Communes : Chavanay, Malleval (Loire).**

**Cépage : 100 % viognier.**

**Sols : sables légers de granits détritiques.**

Les terrasses granitiques exposées plein Sud des parcelles de Côte Belley et de Boissey offrent un terroir propice à la bonne maturité des baies de viognier. Les années où le climat garantit un état sanitaire parfait, quelques grappes sont isolées du reste de la récolte et orientées vers un schéma de vinification particulier.

### Vinification

**Vendanges manuelles, tri sévère des grappes saines et mûres.**

**Séchage sur claies pendant 40 à 50 jours.**

**Fermentation alcoolique en barriques, température contrôlée à 15 - 18 °C.**

**Fermentation malolactique en barriques.**

Les raisins sont ramassés à maturité. Seules les grappes parfaitement saines et bien dorées sont ramassées et étendues sur des claies où elles vont se concentrer par déshydratation. Un courant d'air est maintenu au-dessus des raisins afin d'empêcher les moucheron de s'y déposer. Les grains atteints de pourriture sont triés et

éliminés régulièrement. Après 40 à 50 jours de séchage, ils ont atteint des degrés potentiels autour de 30 à 34° et sont prêts à être vinifiés de façon traditionnelle. À un tel niveau de concentration, les fermentations ne peuvent se terminer et s'arrêtent avec 10-11° d'alcool acquis, gardant plus de 200 g/l de sucres résiduels. L'acidité naturelle, reconcentrée par le séchage, vient rafraîchir l'ensemble.

### Élevage

**6 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).**

**5 % de barriques neuves.**

**200 g/l de sucres résiduels.**

Le séchage se faisant à l'air, la gamme aromatique de ce vin liquoreux s'affranchit alors des arômes du botrytis et développe des arômes de fruits exotiques et d'écorces d'orange.

Les vins sont commercialisés par la

**Sarl Pierre Gaillard**

Lieu-dit "Chez Favier" 42520 Malleval

Tél. +33 (0)4 74 87 13 10

Fax +33(0)4 74 87 17 66

vinsp.gaillard@wanadoo.fr