

Domaine Yves Cuilleron Condrieu "Vertige" blanc sec 2014



Prix du produit :

396,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2014

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vertige

RVF: 17/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE YVES CUILLERON

Commentaires sur ce Domaine Yves Cuilleron Condrieu "Vertige" blanc sec 2014 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 17/20. coup de coeur. *La cuvée Vertige provenant du terroir de Vernon possède une fermeté et une race supérieures : c'est une belle réussite du millésime. Une très belle maturité de raisin avec le confit du viognier, mais sans lourdeur. Le boisé légèrement mentholé souligne l'ensemble. La bouche se montre dense et riche tout en gardant de l'énergie et de la fraîcheur minérale.*

Revue du Vin de France - Les 1500 meilleurs vins de l'année (juin 2015) : *Dans ce joli vin, le viognier s'efface devant le terroir. Le style est mûr et délicat. Le boisé le patine en finesse. La bouche s'avère équilibrée, avec une belle fraîcheur.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 91/100. *From a much cooler*

vintage, the 2014 Condrieu Vertige is another seriously good effort that sports terrific notes of flower oil, citrus and hints of apricot jam in a fresh, lively and juicy style. The nose is richer than the palate, and the wine finishes with bright acidity. Drink it over the coming couple of years. Drink 2016-2019.

Fiche technique rédigée par le domaine :

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.

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

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

Accord : foie gras entier, frais ou poêlé.

Description brève du produit :

17/20 RVF. 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...