



CONDRIEU, L'ENTITÉ À DOUBLES FACETTES

Condrieu encapsule deux entités distinctes, deux appellations, l'une définit ses vins blancs, expressions de viognier, l'autre les rigottes, fromages de chèvre caractéristiques. L'une et l'autre empruntent le nom de la commune éponyme au sud de Vienne. La situation est inusuelle en France, seule Valençay incorpore pareillement en son sein deux AOP entre vin et fromage. Leur histoire et leurs origines, connexes sur la notion de terroir de la vallée du Rhône septentrionale, ont connu des péripéties différentes.



Avant d'envisager les accords entre ces produits d'exception, il paraît judicieux d'entrapercevoir leurs univers de manière distincte.

Le viognier serait d'origine transalpine. Des chercheurs américains de l'Université de Davis Californie ont identifié un lien génétique avec le Freesia, cépage du Piémont, confortant cette hypothèse. Son histoire le lie intrinsèquement à Condrieu où des sources le mentionnent dès la renaissance¹. La première AOC date de 1936 et concerne étonnement un seul domaine, Le Château Grillet². La propriété de 3 hectares produit des vins 100 % viognier et a intégré l'AOC Condrieu créée en 1940. Celle-ci définit entre autres le rendement, limité à 45 hectolitres par hectare afin de parfaire la qualité, les types de

tailles et de vendanges. Elle régit le devenir des 230 hectares concernés. Christophe Pichon, actuel président de l'appellation, insiste, les statuts de celle-ci encouragent le qualitatif. Les contraintes sont infimes, les vigneron disposent d'un large panel d'expression viticole.

Depuis 1996, un autre vignoble, connexe, élabore des vins constitués de 100 % viognier, celui de Seyssuel. Conscients des liens du terroir avec l'antiquité romaine³, trois vigneron, Yves Cuilleron, Pierre Gaillard, François Villard, créent Les Vins de Vienne (Vitis Vienna). Ils initient le projet avec 4 hectares et achètent en parallèle des cépages de prédilection. Le premier

blanc, Taburnum, apparaît en 2000, classé en IGP des Collines Rhodaniennes. Depuis, de nouveaux vigneron ont rejoint le projet, repris d'autres vignes, en ont créé de nouvelles. Une demande d'appellation a été initiée avec l'INAO⁴ en 2015 pour cette 50taine d'hectares. Son futur président, Stéphane Ogier, le précise, une commission doit encore en définir les contours, les conditions de production. Le rendement, les modes de culture devraient être similaires à ceux de Condrieu. Des questions restent encore en suspens, l'incitation à l'élevage en bois ne sera pas nécessaire. Un dossier devrait être déposé avec l'espoir d'une concrétisation vers 2023 à minima.

Les Condrieu ont suivi quelques phénomènes sociétaux. Un temps

- 1 Aujourd'hui le cépage a essaimé dans le monde avec à minima une dizaine de pays producteurs (Europe, Amérique, Afrique et autres).
- 2 Le vignoble se situe à un kilomètre au sud de Condrieu et appartient aujourd'hui à François Pinault. L'appellation conserve son intitulé initial de Château Grillet et jouit d'un réel prestige.
- 3 Une mosaïque romaine du Calendrier agricole du III^e siècle apr. J.-C. a été retrouvée à St Romain-en-Gal. Elle retranscrit des scènes de vendanges, de foulage, d'empoissage d'une jarre.
- 4 L'INAO, Institut National de l'Origine et de la Qualité est un établissement public administratif en charge d'homologuer, réguler les appellations.

liquoreux, ils sont aujourd'hui en majorité produits en secs, voire demi-secs. L'accent sur la finesse des notes organoleptiques entre fruits et herbes aromatiques prédomine, les accents trop présents du bois sont évités.

Quelques cuvées à retenir...

Président de l'Appellation Condrieu pendant 30 ans, Georges Vernay a été l'instigateur du renouveau de ces vins. Il a défendu le cépage dans le monde et insufflé une autre dynamique. Aujourd'hui sa fille, Christine Vernay conduit le domaine magnifiant le potentiel initial. Les terrasses de l'Empire, Condrieu, 2019, s'entraperçoit, subtil avec des perceptions de menthe, d'anis, de fruits à noyau (abricot).

Le Domaine Christophe Pichon a initié des vins expérimentaux, créant des pieds de cuve parcelle par parcelle et initiant une cuvée sans sulfites ajoutés, Condrieu Pur 100⁵. Le millésime 2020, premier du genre, reflète la symbiose d'approche entre Christophe Pichon et son fils, Corentin. En bouche, le vin se dévoile un peu fumé, délicat entre des accents de coing et de nashi.

Amphore d'Argent, AOP Condrieu, Vitis Vienna, 2018 a hérité de la technicité de Yves Cuilleron, Pierre Gaillard, François Villard. Le nez affleure l'anis, la réglisse, la pêche de vigne. Ces nuances transparaissent en bouche avec de la fleur d'aubépine, du coing.

Tabernum, IGP Collines Rhodaniennes, Vitis Vienna, 2018 distille des parfums de fleurs blanches, d'aubépine, d'amande amère, de bois sec avec une belle acidité.

Stéphane Ogier a ouvert le propos, diversifiant ses gammes dans un paramétrage qualitatif. Il met au jour divers Condrieu. Parmi ceux-ci, la Combe de Malleval 2020, encore en fût surprend agréablement par l'élégance de la verveine, les fleurs blanches blanches, le coing mûré et l'exceptionnelle longueur.

Le Domaine des Rosiers est conduit en agriculture bio par Maxime Gourdain⁶. Faugière, le lieu dit dont il exploite les vignes se situe au-dessus de l'appellation Château-Grillet. Son millésime 2020 livre des notes fines de fenouil, d'anis, de délicats fruits jaunes.

Le Domaine Verzier expérimente dans la biodynamie. Philippe et son fils Maxime élaborent des vins en Condrieu et Vitis Vienna. L'Authentic, Condrieu, 2019, retranscrit des notes de menthe, de verveine, un peu de bois sec, de la clémentine.

Le Bohême, IGP Côtes rhodaniennes, 2019 libère des notes herbacées, subtiles, d'agrumes.



L'Avant-Première, IGO Collines Rhodaniennes, Eymin-Tichoux, 2019 retranscrit une première récolte. Cette production de 575 bouteilles reflète le sens de l'expérimentation et du qualitatif. Sophie Eymin et Kévin Tichoux s'impliquent dans cette

5 La production est limitée à 400 bouteilles.

6 Maxime Gourdain est président de l'ATCR, un groupe de recherche travaillant sur des techniques agricoles environnementales.



future appellation, travaillant en agriculture biologique. Ils disposent de 20 % de viognier sur Seyssuel. Le vin très élégant instille des fragrances d'aubépine, de miel d'orange amère, de clémentine.

Guillaume Chalumeau, Directeur Australasia et Ingénieur commercial France Sud-Est pour Seguin Moreau, entraperçoit la nécessité du sur-mesure afin de magnifier les vins de Condrieu et le viognier. Le terroir, les sols, le cépage ne doivent en aucun cas être maquillés, juste révélés. La chauffe facilitant le cintrage des duelles peut être infime, voire inexistante. Une solution lui paraît justifiée, le cintrage à l'eau, non impactant. Le choix des bois lui paraît décisif.

L'usage de duelles en acacia, insérées sur les côtés d'un fût de chêne ou trame du fond s'avèrent d'excellentes options pour lui. Cette essence de bois relativement discrète délivre de la fraîcheur, des notes florales. Le réchauffement climatique accentue la densité du viognier. Ce dernier affleure parfois l'opulence. Le tonnelier se doit de contrecarrer ce travers, d'étirer le vin, d'alléger son profil.

La rigotte a bénéficié d'une AOC plus tardivement en 2009⁷. Le fromage perdue depuis le XVIII^e siècle à l'indication d'Alléon Dullac. Il faudra attendre 1865 pour voir apparaître le substantif

rigotte, employé par le Baron Raverat dans ses écrits. Ce fromage de chèvre cylindrique prend l'allure d'un petit palet dont les dimensions et la durée d'affinage sont stipulées par l'AOP. Quelque 5 cm de diamètre, 2,4 cm de hauteur pour un poids minimal de 30 g constituent le calibrage idéal. L'aire de production correspond à 48 communes du parc Natural du Pilat et concerne environ 20 producteurs. Quelques saanen, alpines, chamoisées et races du Massif central se répartissent le droit de livrer leur lait cru.

À 12 jours, les rigottes de Gaec Cabridou expriment des saveurs de noisette, de beurre, de fleurs jaunes amples. À 21 jours, le profil change radicalement avec des nuances de champignon, d'humus. Jean-Paul Margerit, le producteur parvient à donner une densité autre au fromage.

Claude Boucher, le président de l'appellation en est le co-exploitant⁸ de Gaec de la Cabriole. À 30 jours, la puissance aromatique rejoint les champignons, le foin sec, le beurré, entre umami et nuances lactées. En accord avec le Bohème, IGP Collines Rhodaniennes du Domaine Verzier le léger côté fermentaire du fromager, sa fine acidité s'allie avec l'orange amère diffusée par le vin, le miel de clémentine, l'amande amère

en fin de bouche. Avec Pur 100, Christophe Pichon, 2020, le côté soyeux du vin, ses notes de fruits à chair blanche induisent un pairing complexe, où des notes d'épices (poivres blanc, verts, noirs), les fruits blancs surmaturés se devinent.

À 8 ajours, les fromages de l'Earl de la Sainty, ont une texture délicate, oscillant entre la noisette, le beurre très frais, l'herbe fraîche et les fleurs bouton-d'or. À plus de 30 jours, la rigotte de Florent Satre et Christelle Villano acquiert une consistance plus ferme avec une accentuation des notes organoleptiques. Poivre noir, subtilités fermentaires, noisette et champignons. En pairing avec l'Authentic, Condrieu, Domaine Verzier, 2019, le fromage se trouve subjugué. Ces notes tertiaires s'allient avec les saveurs d'orange amère, de peau d'agrumes macérée, de jasmin, la densité du vin.

À plus de 30 jours, la rigotte du Moulin des Chartreux se distingue. En deçà des notes usuelles, elle présente une très belle densité et une salinité délicate en fin de bouche.

L'un et l'autre se dégustent conjointement, extrapolant le plaisir des papilles.

Propos recueillis par Sofia LAFAYE

⁷ LAOP a été obtenue en 2013.

⁸ Claude Boucher codirige avec son frère André Boucher et sa belle-sœur.