

# CONDRIEU ça bouge tout au nord du Rhône !

SAUVÉE IN EXTREMIS DANS LES ANNÉES 1980 PAR UNE POIGNÉE D'IRRÉDUCTIBLES VIGNERONS, LA PETITE SŒUR DE CÔTE-RÔTIE S'ÉTAIT UN PEU ENDORMIE SUR SES LAURIERS. HOURRA ! PORTÉE PAR UNE NOUVELLE GÉNÉRATION, LA VOICI QUI RENAÎT UNE DEUXIÈME FOIS. Texte et photographies Tina Meyer.

**U**ne robe or pâle. Des arômes fruités-floraux explosifs – pêche, abricot, agrumes... et un gras légendaire : bienvenue à Condrieu !

Comçee entre Côte-Rôtie au nord et Saint-Joseph au sud, l'appellation s'étale sur environ 200 ha. Des ilacons de prestige, prisés des plus grands étoilés, tous issus d'un même cépage blanc : le viognier. C'est à quelques encablures au sud de Lyon que perche ce vignoble granitique, conquis sur le maquis. Au pied du massif du Pilat, sur la rive droite du Rhône, les ceps s'étagent en étroites terrasses (les chayées), retenues par des murs de pierre sèche, héritage des Romains. Une viticulture héroïque, des petits rendements – une trentaine d'hectolitres par hectare... Le condrieu se mérite. En 2020, la prestigieuse appellation a fêté son 80<sup>e</sup> anniversaire. L'occasion de revenir sur l'histoire de ce vignoble miraculeux et miraculé.

## L'héritage de Georges Vernay

« Mon père a fait sa première vinification en 1947, à Vernon » (parcelle historique de l'appellation, NDLR), raconte Christine Vernay. « À l'époque, il ne restait dans le monde que ces 6 ha de viognier autour de Condrieu. Et un litre de raisin avait moins de valeur qu'un kilo d'abricots ! » Dans les années 1960, les vergers l'emportent sur la vigne. À tel point qu'un rapport de 1975, dont le vigneron André Perret a conservé l'archive, ose la question : « Le viognier

est-il condamné ? » Président du Syndicat de renaissance du Condrieu, Georges Vernay se bat. On remonte des chaillées, on replante, on remembre... Et victoire ! Début des années 1980, l'appellation renaît.

## Des vins plus épurés et minéraux

Aujourd'hui, le blanc boisé en diable, vanille et grillé, a évolué. Les arômes sont moins variétaux. « On va vers des vins qui expriment de plus en plus le terroir », explique Christophe Blanc, arrivé en 2009. « De nombreuses vignes ont entre 30 et 40 ans », rappelle Christophe Pichon, président de l'ODG (Organisme de défense et de gestion) du Condrieu. « Avec un système racinaire qui va chercher de la fraîcheur dans la profondeur des sols. » Dans le verre ? De grands blancs plus en phase avec l'époque, bio, voire nature. La buvabilité, tel est le mantra de ces néovignerons. Corentin, fils Pichon : « On utilise moins de fûts neufs pour moins marquer les vins. » Au domaine, « on veut des vins moins larges afin que le consommateur finisse la bouteille pour en commander une autre. » Une troisième génération de vigneronnes « fils et filles de » reprend les exploitations. De nouveaux venus s'installent, bâtissant leurs domaines de zéro. Pas de guerre entre eux, plutôt une belle entraide dans cette appellation de petite taille, où personne ne se tire dans les pattes. L'empereur Probus (III<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.), n'affirmait-il pas que boire du viognier rendait les hommes meilleurs ?





## Coup d'œil

- **1940** Création de l'AOC Condrieu.
- **AUJOURD'HUI** 260 ha (dont environ 170 ha en production)\* à cheval sur 3 départements : Loire, Rhône et Ardèche.
- **CÉPAGES** Blanc uniquement (100 % viognier). Majorité de secs, quelques vins moelleux (minoritaires).
- **SOL** Granitique (ponctuellement, loess, gneiss ou schiste).
- **CLIMAT** Semi-continentale, aux influences méditerranéennes.
- **À TABLE** Crustacés, poissons fins, coquilles Saint-Jacques, foie gras, andouillette de Troyes, volaille aux morilles, risotto aux asperges.
- **COMMUNES** Condrieu, Saint-Michel-sur-Rhône, Vérin, Chavanay, Saint-Pierre-de-Bœuf, Malleval, Limony.

\*Source: [www.vin-condrieu.fr](http://www.vin-condrieu.fr)



## NOTRE SÉLECTION

### DOMAINE AURÉLIEN CHATAGNIER, CONDRIEU 2020, 37 €.

Une autre étoile montante du Rhône Nord, formée entre autres par Pierre Gaillard et François Villard. Ciselée, charnue ce qu'il faut sur l'abricot, mais minérale, puisant dans la roche granitique une énergie vibratoire, cette cuvée est d'une élégance rare. La bouche s'étire sur de magnifiques amers de fin. Aux antipodes du condrieu des années 1990, opulent et lourd, c'est un parangon de finesse, de fraîcheur et de buvabilité.

### DOMAINE M. CHAPOUTIER, INVITARE 2020, 40,50 €.

Robe jaune doré, brillante. Nez réduit s'ouvrant ensuite sur les pêches blanches et fruits exotiques. La bouche est tonique, citronnée, avec une belle acidité et minéralité (schistes et granites altérés). Une claque de fraîcheur, idéale avec des sushis !

### DOMAINE DU MONTEILLET, LES GRANDES CHAILLÉES 2019, 29,50 €.

42 ha, dont 8 ha en condrieu : installé depuis 1999, Stéphane Montez est un incontournable de l'appellation ! Tendue, droite, cristalline, cette cuvée dégustée in situ avec ses maçons érigeant une chaillée géante en plein cagnard, se boirait (presque) comme de l'eau. Autre coup de cœur pour la Grillette 2018 (50 €) : une microédition issue d'une minuscule parcelle, juste au-dessus de Château-Grillet.

### JULIEN PILON, VERNON 2020, 50 €.

Ce natif de Chavanay a commencé en 2010 par du négoce, puis s'est mis à vinifier ses propres raisins. Cuvée franche du collier, aux notes fines et agrumées, très tendue, droite, sapide, provenant de vignes plantées dans les années 1950.

### CHÂTEAU D'AMPUIS, E. GUIGAL, CONDRIEU 2019, 33 €.

Fermentations alcooliques en pièces neuves (1/3) et en cuves inox (2/3) : le boisé n'envahit pas trop le palais. Nez expressif de fleurs (violette) et fruits (abricot, pêche blanche et agrumes). Fraîcheur et rondeur abricotée en bouche : généreux, onctueux sans être lourd. Finale puissante, chaleureuse, épicée.

## LES OUTSIDERS

ILS NE SONT PAS ISSUS DE FAMILLES DE VIGNERONS, MAIS ONT CRÉÉ LEUR PROPRE DOMAINE... PARTIS DE ZÉRO, ILS ASSURENT !

### DOMAINE FRANÇOIS DUMAS FRANÇOIS DUMAS

Ce natif de Véranne, au sud de Condrieu, s'est longtemps vu prof d'EPS. Faire du vin étant un sport comme un autre, en 2004, François fait une saison chez Cuilleron « pour voir ». Droit au but ! Il enchaîne à bonne école : un stage chez Jean-Louis Chave (Hermitage), puis un an au Domaine Trapet (Gevrey-Chambertin), où il découvre la biodynamie. Retour au bercail. Il s'installe en 2011, reprend quelques parcelles de saint-joseph et condrieu. À 43 ans, il est aujourd'hui à la tête d'un domaine de 4 ha, certifié AB. Une approche très peu interventionniste, du



à la nature, mais pas barré. Sa patte ? Des cuvaisons longues (3 à 4 semaines), pour « chercher un peu de ralles et de pépins, histoire de complexifier mes jus, et gagner de la fraîcheur ». Ça et des élevages sans bois neuf, pour ne pas marquer les vins. D'une finesse épataante, son condrieu, assemblage de deux parcelles sur Malleval et Limony, sort à 36 €. Un 2019 frais, au fruité pur, long, juteux, avec un délicat nez d'amande et d'agrumes. Goûté sur fût fin novembre, le 2020 se profile dans la même veine, avec un peu moins de matière mais un équilibre supérieur.

### HAMEAU TOUCHEBŒUF SIMON GASTREIN

Ses parents tenaient l'Auberge de Lupé. Lui se destinait à être cuisinier. Ado, Simon passe tous ses week-ends et vacances dans les vignes de son ami Jean-Baptiste, du domaine de Boisseyt-Chol (revendu depuis). Il n'a pas vingt piges qu'il s'envole au Mexique. Six mois en stop « pour apprendre la cuisine locale ». Entre ses quatre murs, les vignes lui manquent. Le baroudeur rentre au pays, travaille sept ans pour André Perret, avant de s'installer en 2016 à Bessey, sur les coteaux du parc naturel du Pilat. Ce tout jeune trentenaire tire de ses 5 ha de vignes de gourmands rouges et blancs, naturels, mais pas déviants. Dont, depuis 2020, un condrieu, Le Saut de Lorette... Qu'on a été les premiers à goûter ! Un vrai jus de terroir, long comme une vague prise depuis le pic, déroulant une minéralité, une fraîcheur rares. Joli nez de bergamote, avec ce côté pierre à fusil, typique du schiste – sa parcelle au-dessus de Malleval en contient. Libre, mais droit comme un i. De la « Haute-Goûture » à 100 €. À raison de 900 cols, vous l'aurez compris, il n'y en aura pas pour tout le monde.





**DOMAINE BLANC**  
**CHRISTOPHE**  
**CHRISTOPHE BLANC**

« Tu vois nous, on est des surfeurs, pas des snowboarders. Le surf, c'est plus ingrat. Tu tombes souvent, faut sans cesse remonter au pic. » Ce mordu de sports extrêmes a le sens de l'analogie. Et de leffort. Ancien ingénieur en génie civil, Christophe Blanc entame sa reconversion en 2006. Il crée son domaine ex nihilo en 2009, en AOC saint-joseph et condrieu. Sept hectares en tout aujourd'hui. Avec aussi du crozes, un côte-rôtie, et depuis peu du saint-péray. Toujours prompt à rigoler, il reste un sacré bosseur. Sur les hauteurs de Verlieu (lieu-dit rattaché à Chavanay), il a défriché il y a cinq ans, comme Vernay en son temps, une parcelle boisée ; puis planté 7 000 m<sup>2</sup> en chaillées étroites, où le treuil ne passe pas ; et

enfin retrouvé des vestiges de murs abandonnés depuis les années 1950. Depuis trois ans, sur les Vallins, plus plat, il travaille en traction animale avec Isko, son fidèle comtois. Mais promis, pas d'odeur d'écurie dans ses quilles ! Dégusté en avril dernier, Les Vallins 2019 (31,50 €) séduit, avec son nez de fleur blanche, sa note d'amande. En bouche, un fruité ample, puissant, tendu. Beau gras, à l'équilibre, avec une trame fine et fraîche.

**DOMAINE GRAEME**  
**ET JULIE BOTT**  
**GRAEME ET JULIE**  
**BOTT**

Si Julie a grandi entre Vienne et Condrieu, Graeme, lui, vient de Nouvelle-Zélande. Le kiwi d'Ampuis, comme on le surnomme ici, débarque en 2010 dans la Vallée du Nord, fasciné par ce terroir unique. En 2011, il rencontre la jeune femme dans un domaine viticole local. « Rien n'était écrit, confesse Julie, on ne s'était jamais autorisé de rêver avoir nos propres ceps. » Oui mais... C'est l'occasion qui fait le vigneron. On leur propose une maison sur les hauteurs, entre coteau de Chéry et Château-Grillet. Ils repèrent surtout les 3 500 m<sup>2</sup> de terrain en friche, tout autour. Se renseignent : 100 % du jardin est classé en condrieu. Ils l'achètent, commencent à planter en 2015. Et vinifient leurs premiers millésimes dans les 16 m<sup>2</sup> de leur garage. Réjouissant Condrieu 2020 (46 €), 13 % d'alcool, nez expressif, bouche équilibrée et fraîche. Mais surtout sublissime L'Aleau 2019 (75 €), tout en longueur, minéralité et salinité affolantes. 900 quilles, qu'ils gardent un an en bouteille avant de commercialiser. Grande cuvée.



RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

**MAISON BRUYÈRE & DAVID LES GRANDES TERRASSES 2020, 30 €.**

Justin Bruyère et Sylvain David ont fondé cette toute jeune maison en 2018. Sylvain a passé un an chez Jean-Paul Brun - super vinificateur au sud du Beaujolais - avant de fonder son exploitation. Et Justin, lui, a repris les vignes de sa famille qui ne faisait pas de bouteille. Ensemble, ils totalisent 4 ha sur Condrieu. Cette cuvée réjouissante, tout en fraîcheur, accessible, provient de vignes d'une quarantaine d'années.

**DOMAINE YVES CUILLERON, LIEU-DIT VERLIEU 2020, 45 €.**

Autre grand incontournable de l'AOC, Yves Cuilleron a racheté en 1987 le domaine créé par son grand-père paternel en 1920. Au chai, cet orfèvre de la vinification parcelle à parcelle isole chaque climat. Tiré sur fût, ce condrieu présente un nez un peu réduit qui, à l'aération, s'ouvre sur des fleurs et des fruits blancs. Jolis agrumes et abricot, c'est plein, mais compensé par une finale entre minéral et zeste, longue. Terroir, vous avez dit terroir ?

**DOMAINE FRANÇOIS VILLARD, VILLA PONTCIANA 2019, 67 €.**

Le plus beau condrieu de ce vigneron-star. Attention seulement 1 000 bouteilles ! Cuisinier de formation, François a créé son domaine en 1989. Notes fruitées, de pêche et surtout d'abricot. Une bouche charnue, mais pétrie d'élégance, longue, fraîche et saisissante. Grand potentiel de garde (15 ans). Tester aussi Deponcins 2019 (43 €), sapide, d'une grande pureté. Ample, gras, mais fin, jolis fruits gourmands - agrumes, abricot, pêche. Et cette minéralité !

**DOMAINE PIERRE-JEAN VILLA, JARDIN SUSPENDU 2020, 49 €.**

Fantastique Pierre-Jean, grand vigneron, musicien à ses heures (Grapeful Dead, clin d'œil au groupe de rock Grateful Dead !), expérimentant couverts végétaux, agroforesterie et biodynamie... Sa cuvée de condrieu ? Un pomélo juteux, tendu, à la finale minérale. Sa colonne vertébrale lui permettra de bien vieillir.

**DOMAINE FRANÇOIS MERLIN, JEANRAUDE 2019, 45 €.**

Un terroir de maboul, sur granite bleu, à touche-touche avec Château-Grillet, qui apporte au verre une tension exceptionnelle, ouvrant sur une finale

minérale. Belle acidité ressentie malgré la rondeur des fruits jaunes. Boisé bien fondu. Top! Goûtez aussi Chanson 2019, nouvelle cuvée solaire compensée par des amers riches (40 €).

**DOMAINE STÉPHANE OGIER, LA COMBE DE MALLEVAL 2019, 40 €.**

Septième génération Ogier à Ampuis, Stéphane travaille ses cuvées en sélections parcellaires. À l'instar de ce condrieu à la fois aérien et sophistiqué, issu de deux beaux climats sur Malleval - La Combe et Veauvignière. Nez de verveine, un peu citronné. En bouche, notes assez classiques de pêche, abricot, puis agrumes (mandarine, orange amère)... Et - plus rares et bienvenues - de petites touches de safran. Bonne tension et longueur. Ne pas hésiter à aérer le vin un peu avant de le déguster. Il conviendra bien avec des noix de Saint-Jacques rôties au safran, ou des ris de veau.

**FRANÇOIS ET FILS, VEAUIGNERE 2000, 34 €.**

Vaches laitières, céréales, fromage maison... sans compter quelque 1500 bouteilles de condrieu issues d'une seule et même parcelle: cette famille cultive les particularismes hérités d'une pratique ancestrale dans la région, la polyculture. Cerise sur le gâteau? Ce viognier au parfum entêtant d'abricot et surtout de poire, dont la bouche se fait l'écho. Explosif, il se développe avec une finesse remarquable. Un véritable bonbon dont il faut profiter dès maintenant, pour un orgasme buccal. Attention, il n'y en aura pas pour tout le monde!

**DOMAINE PATRICK ET CHRISTOPHE BONNEFOND, CÔTE CHATILLON 2020, 32 €.**

Réputé, à raison, pour sa gamme de côte-rôtie, ce domaine prouve aussi qu'il sait soigner l'autre couleur de ses vins. À savoir, un condrieu à la robe pâle et scintillante, développant un gras plaisant en bouche (aux notes de poire et, plus discrètement, d'agrumes) et une finesse indéniable. Un beau travail en dentelle, le plaçant d'entrée en situation d'apéritif de premier ordre, pour un plaisir d'hédoniste.

**VIGNOLE DE BOYSSET, LES CORBONNES 2000, 32 €.**

Le plus vieux domaine de Chavanay. Après 200 ans d'existence, cette propriété a été rachetée en 2017 par Olivier Decelle (vigneron présent en Bourgogne, Saint-Émilion, Roussillon...), associé à l'origine à Pierre-Jean Villa, parti depuis. La conduite du vignoble, en conversion

## LES « FILS ET FILLES DE »

FILS ET FILLES DE VIGNERONS ÉMÉRITES DE L'APPELLATION, LA TROISIÈME GÉNÉRATION DÉBARQUE AVEC DE NOUVELLES ENVIES.

**DOMAINE GEORGES VERNAY  
EMMA AMSELLEM**

Elle porte le nom de son père, Paul Amsellem, frère du célèbre pianiste, compositeur et arrangeur Michel Amsellem. Mais Emma est bien la fille de Christine Vernay, petite-fille de Georges! Diplômée d'une école de commerce, ex-agent de vigneron, puis acheteuse pour un groupe de restauration, la trentenaire rejoint le domaine de 24 ha en novembre 2020. Avant de cosigner cette année avec sa mère sa première vinification, elle fait un BTS viti-œno à Mâcon, en alternance chez les frères Bret, propriétaires du domaine de la



Soufrandière. Elle souhaite convertir le domaine familial (déjà en bio) à la biodynamie. Trois condrieus chez les Vernay. Les Terrasses de l'Empire 2020 au boisé discret, finale relevée, qui gagnera à s'affiner dans le temps (54 €). Les Chaillées de l'Enfer 2019 (75 €), un parcellaire au nez très expressif de mangue, de l'allonge en bouche, une salinité intéressante. Et surtout le Coteau de Vernon 2019 (105 €), qui isole le cœur de vieilles vignes de 80 ans. Minéral, salin, jolis amers... Un vin tout en retenue dans sa jeunesse, il gagnera en majesté en vieillissant.

**DOMAINE CHRISTOPHE PICHON  
CORENTIN PICHON**

En 2012, après des études en viticulture-œnologie et un passage en Australie dans la célèbre Barossa Valley, Corentin intègre le domaine de son père - Christophe, l'actuel président du syndicat de l'AOC. 23 ha, dont 5 ha en condrieu... Que des vieilles vignes, ou quasi! Épaulé par son frère Alexis, il a affiné les vinifications. Mûrs, mais sans

lourdeur, les condrieus offrent un boisé de plus en plus léger, gagnant en équilibre et buvabilité. Roche Coulante 2019 (39 €), est souple et très accessible malgré ses 15% d'alcool. Caresse 2020 (55 €), plus solaire en ressenti mais long, évoluera bien. Corentin fourmille d'idées, expérimente, ose. À l'instar de ce malin Pur 100 2020 (45 €). Un condrieu contemporain sans sulfites ajoutés, exprimant la quintessence de vieilles vignes de 35 ans. Beau gras, impression de fraîcheur, souplesse en bouche. Le sol est labouré à cheval, d'où le nom de la cuvée.



© Domaine Christophe Pichon/ Guy Carlier





### DOMAINE ANDRÉ PERRET MARIE PERRET

Avec Emma Amsellem et Elsa Gangloff (qu'on n'a, malheureusement pas pu croiser lors de notre reportage), la relève féminine est là ! Son père, André, est l'un des plus grands artistes de l'appellation. Avant lui, Antoine, vigneron de la première heure, avait contribué à sauver le viognier en plantant la vigne dans les années 1940, aux côtés de pionniers. Un sacré héritage à digérer pour cette jeune femme discrète de 25 ans, diplômée de l'ISARA Lyon, Ecole d'ingénieurs en agronomie, agroalimentaire et environnement. Marie trouve peu à peu sa place au chai, gagnant en confiance d'année en année sur les vinifications. Le Condrieu 2020 (30 €) est une cuvée classique, bien faite, accessible – « déssoiffante »,

oserions-nous ! – qui en ressentit, affiche bien moins que ses 14,5 %. Plus complexe, le Clos Chanson 2020 (41 €) oscille entre finesse, tension et fraîcheur, avec de beaux équilibres. « On ne veut pas ce côté trop boisé de certains condrieux », confirme la vigneronne. Un millésime qui se gardera bien. Coteau de Chéry 2020 (49 €) présente un toucher de bouche délicatissime. Une partie des vignes ayant 90 ans, la cuvée gagne en tension minérale. Un vin de très grande noblesse, salin, à la finale longue et persistante.

## CARNET DE VOYAGE

### DORMIR

**Les Jardins de Clairefontaine** Un 4 étoiles de 24 chambres au chic épuré, niché dans un joli parc, près des vignobles. Le restaurant du chef Philippe Girardon vaut son macaron Michelin. À partir de 120 € la chambre double. À Chonas-l'Amballan. **La Pyramide** L'ancienne maison du chef Fernand Point est devenue un Relais & Châteaux de 19 chambres. Outre la table 2 étoiles de Patrick Henrion, un bon bistrot, le PH3, sur jardin. Environ 240 €/nuit. À Vienne.

### MANGER

**Le Bistrot de Serine** Régis Sorlin brosse une cuisine généreuse et goûteuse, qui régale tous les vigneron du coin. La Vinothèque mitoyenne compte plus de 600 références ! À Ampuis. **L'Alquimia** Une adresse de haut vol, cornaquée par le chef Horacio Zarate. En salle, sympathique sommelière Mathilde Losilla. Formule et menu bistrannique le midi. Le soir, menu de saison ou trois menus surprise gastronomiques. À Vienne.

### CAVISTES

**Aux Epicurieux** Cave à manger où boire du bon condrieu. Mais aussi des vins d'autres régions, avec un tropisme sur la Vallée du Rhône. À Ampuis. **Les Enfants du Rhône** Tout nouveau et génial bistrot-caviste, où s'empiffrer d'escargots du Rozay, et lever le coude ! Ouvert en septembre dernier par deux jeunes. Belle sélection de vins, notamment bio, et de bières artisanales. À Condrieu.

### À RAPPORTER

**Gaëc de la Cabriole** : de la Rigotte fermière. LA spécialité condriote ! Un petit fromage de chèvre au lait cru compagnon idéal du condrieu. Pas d'OGM ni d'ensilage ici. Les chèvres pâturent au grand air 200 jours/an. À Pelussin. **Le Panier condriot** : à vous les condrieux de producteurs-récoltants (vins de pays, saint-joseph et côte-rôtie). Mais aussi fruits et légumes de saison, produits fermiers (dont Rigotte), saucisson du Pilat... À Condrieu et Chavanay.

bio, a été confiée au fils Decelle, Romain. Ce condrieu demande à se dérouiller les jambes par un carafage préalable, pour mieux le saisir. Si le nez est assez discret, c'est en bouche qu'il prend son envol, tapissant sans mollesse, mais surtout reposant sur un support acide, plutôt rare dans l'appellation, qui lui permet d'envisager un avenir radieux.

### VIGNOBLES CHIRAT, LES CHAYS 2020, 28 €.

Un domaine travaillant dans le respect de l'environnement et de la biodiversité depuis quatre générations. Depuis 2019, 90 % des vignes sont travaillées sans aucun désherbant chimique, et 70 % du vignoble est conduit en agriculture biologique. Bien en place dans ses arômes primaires (abricot, fruits blancs à noyau...), ce condrieu, assemblage de jeunes et vieilles vignes, pourrait se contenter de pavaner. Mais il délivre dès aujourd'hui une persistance et une allonge en bouche qui laisse bien augurer de son avenir et appelle à sa présence à table, pour donner la réplique à un foie gras par exemple.

### DOMAINE DU CHÊNE, CONDRIEU 2020, 31,50 €.

Marc et Dominique Rouvière ont lancé leur domaine en 1985 - à l'origine une vieille ferme et quelques hectares de vignes autour. Leurs enfants Anaïs et Julien sont venus les rejoindre. Aujourd'hui, la famille est à la tête de 28 hectares en Condrieu, Saint-Joseph et vins de pays. Une jolie complexité au nez et en bouche pour ce condrieu, où se mêlent pêche blanche, fruits secs, voire résineux (peut-être la marque d'un élevage de 8 mois en fûts...). Tout en fraîcheur donc, mais développant une richesse et une amplitude notables qui lui permettent de tenir un rang mérité dans la galaxie des vins de qualité de l'appellation.

### DOMAINE XAVIER GÉRARD, COTE CHATILLON 2020, 34 €.

Xavier Gérard a repris en 2013 les rênes du domaine familial, créé en 1981 par son père. Un vignoble d'environ 8 ha aujourd'hui, en côte-rôtie, condrieu, saint-joseph et IGP. Attaque olfactive de belle ampleur sur des notes d'abricot pour ce vin très séduisant au premier abord. En bouche, cette cuvée surprend peut-être davantage par son côté enveloppant, voire puissant. La carafage avant de passer à table lui apportera un plus et l'associer à un poisson noble en sauce ou au beurre monté sera une bonne idée.

\* Tous les prix cités s'entendent publics, départ cave, TTC.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE