

Domaine Yves Cuilleron Condrieu "Les Chaillets" blanc sec 2014



Prix du produit :

44,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2014

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Chaillets

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE YVES CUILLERON

Commentaires sur ce Domaine Yves Cuilleron Condrieu "Les Chaillets" 2014 :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 15/20. *On croque dans la chair d'abricot, la bouche est élégante et enlevée, tout en finesse, la finale est gourmande. Apogée de 2016 à 2024.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 16/20. *Il est bien mûr sans être disgracieux ; le vin exprime la maturité et la fraîcheur.*

Revue du Vin de France - Les 1500 meilleurs vins de l'année (juin 2015) : *Le nez est expressif et gourmand, avec des nuances florales, des arômes de muguet et d'abricot. La bouche séduit par son équilibre et sa facilité. A apprécier dans sa jeunesse.*

Guide Hachette des vins 2017 : 1* (vin très réussi). *L'une des cuvées phares du domaine, née des meilleures et plus vieilles vignes du domaine, plantées sur des terrasses -appelées "chaillets"*

localement- situées au dessus de la commune de Chavanay. Le 2014 est un vin jaune pâle aux reflets verts, complexe et expressif, qui fleure bon la rose, la pêche, l'abricot et le pain grillé. Le palais est gras, brioché, dense mais pas massif, souligné par une fine acidité qui lui confère un côté droit et élancé. Il évoque à un dégustateur "un tableau pointilliste, avec des touches de couleur qui au final composent une oeuvre d'art"... **Apogée** : 2018-2024

Fiche technique rédigée par le domaine pour le 2014 :

Origine : les meilleures et les plus vieilles vignes du domaine. Pentues, exposées Sud/Sud-Est, situées en terrasses au-dessus de la commune de Chavanay. « Les Chaillets » n'est pas un nom de lieu-dit mais vient du nom local de terrasses.

Terroirs : granite à muscovite.

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. Pressurage, fermentations alcoolique et malolactique en barriques, avec les levures naturelles.

Élevage : 9 mois en barriques, sur lies, sans soutirage, avec batonnages réguliers.

Degré d'Alcool : 14 % Alc./Vol.

Production : env. 13 500 bouteilles.

Style : Vin racé, complexe et harmonieux. Beau mariage entre la fleur blanche et les fruits jaunes, abricot, pêche, ainsi que quelques notes d'agrumes et de fleurs le tout saupoudré d'une pointe de minéralité caractéristique de ce terroir.

En bouche, l'ensemble s'annonce équilibré et élancé. Le palais tout en dentelle offre un milieu de bouche caressant et un final long épicé sur la minéralité.

Garde : peut être bu jeune sur les arômes primaires jusqu'à 3 ou 4 ans, mais aussi sur les arômes secondaires entre 6 et 10 ans.

Accord : poissons délicats, crustacés et coquillages, Langoustines au citron et à la sauge fraîche.

Description brève du produit :

16/20 RVF. Les plus vieux viogniers de Cuilleron, exposés sud/sud-est et conduits sur des pentes très raides, en terrasses (*chaillets* localement). Puissance et minéralité à la fois, et très beau millésime 2014.