



## 2020 LIEU DIT VERNON, CONDRIEU

### Cave Yves Cuilleron

#### FAKTA

Hvidvin  
 Drue(r): 100% Viognier  
 Lagring: 16 mdr. på træfade (50% 228 l., 50% 30 hl.)  
 Alkohol: 13.5%  
 Skruelåg: Nej  
 Varenummer: 02715922035  
 Anbefales til:

#### Distriktet

Condrieu distriktet ligger i det nordlige Rhône lidt syd for Vienne og er helt klart et af Frankrigs mest unikke hvidvins-områder. Condrieu er stærkt forbundet med druen Viognier, som er den eneste tilladte drue i distriktet, og som blev introduceret af romerne i det 3. årh. e.kr. Ligesom nabolandsdistriktet Côte-Rôtie nød Condrieu – med egen havn – godt af muligheden for at sejle vinen på Rhône-floden og videre til fjerne områder. Flere gange i historien er vinmarkerne i Condrieu blevet truet først af Barbarerne, efter at romerne havde forladt området, og i slutningen af det 19. årh. af phylloxeraen, som efterlod området fuldstændigt øde. Området fik sin AOC i 1940, og den opblomstring, det senere oplevede, skyldes entusiastiske vinbønder og et par kendte køkkenchefer, som missionerede godt for området.

De ca. 200 ha. vinmarker i Condrieu ligger på syd- og sydvendte meget stejle skråninger på Rhône's bred, hvor man ikke kan bruge maskiner. Klimaet i området er kontinentalt med varme somre og regelmæssige regnbyger på de andre årstider. Jordbunden består af granit i undergrunden, men på skråningernes øverste lag finder man en speciel jordart kaldet "arzelle" med smuldret granit, glimmer (mica), skiffer og ler.

#### Producenten

Yves Cuilleron er 3. generation i familiefirmaet, som blev grundlagt i 1920 af hans bedstefar. Han overtog i 1987 roret efter sin onkel - dengang med 3,5 ha. i Condrieu og Saint-Joseph. Oprindeligt havde Yves Cuilleron ikke planer om, at han skulle "gå vinvejen", for som han udtrykker det: "For at være ærlig, så var jeg bestemt til mekanik, men det var uden at tage højde for min solide familieopvækst, hvor vin og mad havde en særlig plads". Så da der ikke var nogen til at efterfølge onklen, tøvede han alligevel ikke et sekund!

Yves Cuilleron har gennem alle årene fulgt en fasttømret filosofi i forhold til, hvordan han ville lave sine vine. De skulle være "100% hjemmelavede", og han har afvist færdiglavede tilgange og at kopiere andre. Han har derfor nøje overvåget hvert eneste trin i produktionsprocessen, fra vinstokken til aftapningen, og konstant gentænkt sin egen proces i jagten på den højeste kvalitet. Samtidig har han også forfulgt princippet: "Hold det så enkelt som muligt".

Det er hævet over enhver tvivl, at Yves Cuilleron er lykkedes med at frembringe den højeste kvalitet i sine vine, og han anses med rette for at være blandt de absolut ypperste producenter i den nordlige Rhône-dal. Han har dygtigt formået successivt at udbygge sin virksomhed, så det i dag fremstår som et helt igennem topmoderne vinhus og med hele 75 ha. marker fordelt i Côte-Rôtie, Condrieu, St. Joseph, Crozes-Hermitage, Saint-Péray, Cornas samt IGP Collines-Rhodaniennes.

I over 25 år har Yves Cuilleron ikke brugt kemi til insektbekæmpelse, men derimod teknikken "seksuel forvirring", som ofte er anvendt i økologisk produktion. Kunstgødning har også været bandlyst. Der pløjes kun i begrænset omfang, og græsset får lov at gro mellem rækkerne. På det seneste har han omlagt til kontrolleret økologisk dyrkning, og fra og med årgang 2025 forventes alle hans vine at være økologisk certificerede.

#### Produktet

Condrieu "Lieu-dit Vernon" laves på Viognier-drue, som er selekteret på en enkel parcel på skråningen "Vernon", der nærmest danner et amfiteater oven for landsbyen Condrieu - og som er en af de mest berømte vinmarker i kommunen. Cuillerons meget stejle parcel vender mod syd, hviler på en ren granitholdig undergrund, og er beplantet med 8.000-10.000 planter/ha. For "Lieu-dit Vernon" udvælger man den bedste druemost under presningen af druerne. Den alkoholiske gæring foretages med druerne egne gærceller på to til fem år gamle barriques, efterfulgt af en spontan malolaktisk gæring og en modning "sur lie" i 16 måneder på 50% store fad ("foudre" af 30 hl.) og 50% små træfade fra Bourgogne (228 l.). Hele processen foregår uden tilsætning af svovl. Aftapningen foretages efter en naturlig bundfældning og en ganske let filtrering.

Et fantastisk eksempel på en både kompleks og delikat Condrieu. Duften byder på lækre nuancer af lindeblomst, tørrede frugter, kvæder, ferskner, abrikos, men også mere eksotiske toner af syltede appelsiner, vanilje og honning. I smagen kommer Viogniers klassiske toner fint frem med mere eksotiske og federe nuancer af modne, gule frugter. Vinen slutter med spændstighed, koncentration og frem for alt finesse. Server den som aperitif, sammen med skaldyr og fisk, til gedeost og endda desserter med fx friske frugter.

