

VIDAL-FLEURY

Des lieux de production distincts offrent au vignoble des conditions distinctes, et Guy Sarton du Jonchay retient notamment l'influence des différents régimes de températures. Il présente ses choix de vinification pour en tirer parti.

Avant de devenir le Directeur-Oenologue de Vidal-Fleury, Maison emblématique de Côte-Rôtie, Guy Sarton du Jonchay a effectué un parcours éclectique de vinificateur, depuis l'Argentine jusqu'à l'Australie et de Bordeaux à Montpellier. Partout il s'est attaché à produire « des vins de bouche avec la fraîcheur du fruit ».

Cette plus ancienne Maison de la Vallée du Rhône a ses racines au cœur de l'appellation Côte-Rôtie, dont les terrasses surplombent la cave. Elle vinifie et élève des vins de toute la vallée du Rhône. Tout commence par des raisins de belle origine et ... la même passion et le même savoir-faire de la Côte-Rôtie aux Côtes-du-Rhône.



VIIGNIER DU SUD et VIIGNIER DU NORD

Un même cépage dans des lieux différents,
pour des styles et des positionnements différents :
deux terroirs, deux visions, deux vinifications...

Côtes-du-Rhône blanc 2019 Condrieu 2018



Le Viognier fait partie des rares cépages capables de pousser à la fois au sud et au nord, mais il y produit des vins très différents. Plus que pour d'autres cépages, sa sensibilité au climat, et particulièrement aux températures détermine l'essentiel des différences entre ces deux appellations, issues l'une d'un Viognier en zone chaude, l'autre d'un Viognier en zone froide.

La contrainte technique : quand le Viognier a chaud, il produit beaucoup de sucre, donc beaucoup d'alcool, peu d'acidité, et des arômes qui peuvent avoir tendance à être lourds (fruits exotiques par exemple).

Guy Sarton du Jonchay analyse certaines options de culture et de vinification qui permettent de tirer le meilleur parti du Viognier : **voir page 2.**

Fiches techniques pages 3 et 4.



[Cliquez ici](#) pour le dossier de présentation

VIDAL-FLEURY - 48 route de Lyon – 69420 Tupin et Semons - +33 (0)4 74 56 10 18
contact@vidal-fleury.com - www.vidal-fleury.com www.facebook.com/VidalFleury

RELATIONS PRESSE PARIS : VINCONNEXION ++33 (0)1 39 12 28 02 - michelepiron@vinconnexion.com - www.vinconnexion.com



VIOGNIER DU SUD et VIOGNIER DU NORD

Côtes-du-Rhône blanc 2019 et Condrieu 2018

DES CHOIX EN CULTURE ET EN VINIFICATION PERMETTENT DE TIRER LE MEILLEUR DU VIOGNIER AU SUD ET AU NORD
selon Guy Sarton du Jonchay, Directeur-Cœnologue de VIDAL-FLEURY

Associer au vignoble le Viognier à d'autres cépages dans le sud, alors qu'il peut être seul dans le nord :

- Dans le sud où par définition il fait chaud, il est difficile de trouver un équilibre avec du Viognier seul, on est obligés de s'aider d'autres cépages en proportions faibles mais déterminantes pour obtenir plus de fraîcheur et de structure.
- Dans le nord, le Viognier a froid, et il trouve seul un équilibre, grâce entre autres à une acidité supérieure.

Viognier du sud et Viognier du nord sont tous deux vendangés à maturité, chacun trouve son équilibre grâce aux choix suivants.

Faire certains choix en vinification, par exemple :

La fermentation malolactique, un choix lui aussi lié à la température du climat :

- Dans le sud, à cause de la chaleur, le faible niveau naturel d'acidité des jus issus du pressurage ne permet pas d'envisager le bénéfice d'une fermentation malolactique. En effet, celle-ci diminuerait encore l'acidité et pourrait être responsable d'une éventuelle lourdeur des arômes du cépage.
- Au nord, le Viognier de Condrieu, doté alors d'une belle acidité naturelle gagne avantageusement avec la malo, en complexité aromatique et longueur en bouche, sans pour autant manquer de fraîcheur.

D'autres curseurs permettent de tirer parti des différences nord/sud pour élaborer des styles différents :

- Le Viognier à Condrieu, de par sa structure intrinsèque liée au climat froid, a en lui l'équilibre et la richesse aromatique et une structure de bouche nécessaire : il suffit d'aller les chercher dans le raisin lui-même, par exemple en débourbant très peu les moûts ou en augmentant la température de fermentation.
- Pour le Côtes-du-Rhône blanc, tout est fait en vinification pour garder et renforcer la fraîcheur : les arômes fermentaires viennent épauler ceux du cépage, la richesse en CO₂ de fermentation devient un exhausteur d'arôme et participe à la fraîcheur, le débourbage sera plus poussé, la température de fermentation abaissée.

L'élevage aussi sera différent

L'élevage, long, pouvant atteindre un an, est bénéfique au Condrieu ; au nord, la structure des raisins - dont l'acidité - et les deux fermentations produisant plus de lies justifient des élevages plus longs pour extraire tout ce que le raisin peut contenir de bon. Alors qu'au sud, les vins plus fragiles et les risques d'évolution plus rapide incitent à un élevage plus court et une mise en bouteille plus précoce vers juin.

A table, l'association des plats change aussi

Équilibrés, ce sont deux vins de repas, néanmoins le Côtes-du-Rhône blanc plus sapide est plus facile pour l'apéritif et les fruits de mer notamment.

Le Condrieu peut, lui, accompagner un repas plus élaboré, il est parfait sur les fromages (les chèvres, même le camembert) et peut même s'associer avec le vinaigre d'une salade composée avocat-pamplemousse...



VIDAL-FLEURY



Côtes-du-Rhône blanc 2019

Histoire	Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1937 Présent dans la gamme Vidal-Fleury depuis le début des années 1980.
Production	Production de Vidal-Fleury : 700 Hl, 7 775 caisses (eq 12x75cl), 93 300 bouteilles (eq 75cl).
Vignoble	Densité 6 000 pieds/Ha. Rendement 50 Hl/Ha.
Cépage	Viognier 88%, + Roussanne, Clairette, Grenache Blanc.
Sol/Terroir/Climat	Sol argileux, granitique et sableux. Provient plutôt du sud de la Vallée du Rhône et un peu d'Ardèche apportant de l'acidité. Altitude 150-250 m. Température 14,5°C. Précipitations 700 mm. Ensoleillement 2 750 h.
Taille	Taille courte en gobelet.
Vendanges	Manuelles et mécaniques fin août.
Vinification/Élevage	Macération pelliculaire 30%, pressurage direct 70% (presseur pneumatique). Refroidissement du moût : 12°C. Légère clarification naturelle par soutirage. Fermentation en cuve inox avec des levures sélectionnées et une température contrôlée à 18°C. Pas de fermentation malolactique. Élevage sur lies avec bâtonnage : 6 mois. Clarification naturelle par débouillage, une filtration. Absence de collage. Vieillessement en bouteille 3 mois avant expédition.
Dégustation	Robe dorée, pâle, brillante et lumineuse. Nez frais et intense, floral acacia, fruité abricot-poire-melon-agrumes, vanille et amande fraîche puis une note mentholée. Bouche vive, fraîche, fruitée, une note minérale, citronnée en finale ; jolie longueur.
Consommation	Déguster frais : 11°C. Optimum jusqu'à 3 ans.
Accords mets & vins	Sushis, crevettes, sole grillée au citron, brochettes de volaille, comté, cantal.
Prix TTC franco	10,75 euros

VIDAL-FLEURY



Condrieu 2018

Histoire	Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1940. Présent dans la gamme Vidal-Fleury depuis les origines.
Production	Production de Vidal-Fleury : 120 Hl, 1 333 caisses (eq 12x75cl), 16 000 bouteilles (eq 75cl).
Vignoble	Densité : 6 000 pieds/Ha. Rendement : 37 Hl/Ha. 100% Viognier.
Cépage	100% Viognier.
Sol/Terroir/Climat	Au nord de l'appellation. Terrasses granitiques avec une fine couche de sol instable (0,30m). La roche originale faite de gneiss donne un sol silico-calcaire. Exposition sud, protégé du vent du nord et de l'ouest. Proche du Rhône. Altitude 200-350 m. Climat continental. Température 11°C. Précipitations 900 mm. Ensoleillement 2 350 h.
Taille	Taille longue simple en guyot. Deux pieds poussent conjointement sur un échelas.
Vendanges	Manuelles en octobre avec un tri sur pied puis à l'entrée des chais.
Vinification / Elevage	Pressurage direct (presseur pneumatique). Refroidissement du moût : 12°C. Légère clarification naturelle par soutirage. Fermentation en cuves inox (50%) et en foudres (50%), avec des levures indigènes. Température contrôlée à 20°C. Fermentation malolactique complète. Elevage sur lies avec bâtonnage : 12 mois. Clarification naturelle par débouillage, une filtration. Absence de collage. Vieillessement en bouteille 6 mois avant expédition.
Dégustation	Robe jaune plutôt pâle annonçant la fraîcheur du vin. Nez fruité et frais d'abricot mêlé d'une touche florale. Une note de noisette, d'amande. Bouche vive puis structurée, les arômes d'abricot et de pêche envahissent le palais. Bonne longueur bâtie sur la persistance aromatique et une finale toute en douceur.
Consommation	Déguster frais : 11°C. Optimum de 5 à 8 ans.
Accords mets & vins	Apéritif. Saint-Jacques, poissons en sauce à base de citron, fromage de brebis doux.
Prix TTC franco	51,70 euros.