

# VIOGNIER : 3 ha.

## Indication Géographique Protégée Coteaux des Baronnies

### HISTORIQUE

En 1979 Jean Yves et son père Julien décidèrent de planter du viognier. Ils étaient les premiers des Baronnies à vouloir vinifier ce cépage et parmi les précurseurs dans la région. Ils se rendirent à Condrieu le temple de ce cépage pour acheter les meilleures sélections massales. Les plants se sont très bien adaptés à notre climat et offrent aujourd'hui un vin tout en fraîcheur et complexité.

### SITUATION GEO-CLIMATIQUE

- Climat méditerranéen, semi-continentale, chaud et sec (Drôme Provençale)
- Altitude : 450 m
- Expositions des parcelles : coteaux pente douce
- Terroir : argilo-calcaire, marneux.

### MODE DE CULTURE

- Cépage : Viognier 100 %
- Plantation : 2.50 m sur 1 m soit 4000 pieds / ha
- Conduite : sur espalier, 4 fils, (1.70 m de végétation)
- Taille : Royat, 2 cordons, 5 porteurs, 10 bourgeons
- Effeillage : 1 face, côté est
- Travail du sol mécanique intégral

### RECOLTE

- Début des vendanges vers le 15 septembre
- Production : 30 hl / ha, suivant millésime

### VINIFICATION

- Macération pelliculaire de 12 à 24 heures
- Pressurage pneumatique avec sélection des jus
- Débourage à froid
- Fermentation à 18° c, dont 20 % en barriques neuves
- Fermentation malo-lactique sur lie
- Conservation 5 mois sur lies fines
- Mise en bouteille sous vide d'air au domaine avec notre groupe d'embouteillage.
- 10000 bouteilles commercialisées.

### DEGUSTATION

Pour ce cépage délicat, vinifié en barriques neuves, robe jaune or, au nez puissant et complexe de pêche, coing, abricot et violette, à la bouche ample et longue. Harmonie et féminité.

A servir en apéritif, il met aussi agréablement en valeur les foies gras, les poissons en sauce, les sauces aux truffes, les fromages de chèvre crémeux et les desserts.

Température conseillée 10 à 12°. A boire dans les 5 ans et plus.

