M. Chapoutier

M. Chapoutier Condrieu Invitare est un magnifique Viognier qui met en lumière la richesse aromatique et l'élégance de l'appellation Condrieu, avec des notes de fruits exotiques, de fleurs blanches et une délicate minéralité.

Condrieu Invitare 2023

Vallée du Rhône (Nord), France

Alcool :13,00 %

Composition: 100% Viognier

Région et Vignobles

Le **Condrieu Invitare** est produit dans l'appellation **Condrieu**, située dans le Rhône septentrional, où les vignobles comptent parmi les plus escarpés, rivalisant avec ceux de Côte-Rôtie. Les parcelles orientées sud et sud-est se trouvent principalement dans les communes de **Condrieu**, **Chavanay** et **Limony**, garantissant un ensoleillement maximal et des conditions idéales pour le Viognier.

Les sols, composés de **schistes et de granite altéré**, contribuent à la **puissance aromatique, à la fraîcheur et à la minéralité** du vin. Ces terrains exigeants nécessitent une gestion minutieuse des vignes et une récolte exclusivement manuelle pour garantir une qualité optimale.

Vinification

Les raisins de Viognier sont **récoltés à la main** à maturité optimale. Après le pressurage, le moût est soumis à un **débourbage à froid pendant 48 heures**, garantissant pureté et clarté avant la fermentation. La **fermentation alcoolique** se déroule à des températures contrôlées de **16 à 18°C**, une partie étant fermentée en fûts de chêne.

Le vin est élevé pendant **8 mois sur lies**, préservant sa fraîcheur tout en renforçant sa complexité. Environ **15 % du vin est élevé en fûts neufs**, apportant une subtile influence boisée, tandis que les **85 % restants** sont élevés en demi-muids ayant servi pour une ou deux récoltes précédentes, offrant profondeur et cohérence aromatique.

Notes de dégustation

- **Robe** : Or profond avec des reflets dorés et des nuances vertes subtiles.
- **Nez** : Bouquet envoûtant de **fruits exotiques** comme l'ananas et le litchi, associé à des notes de **fleurs d'acacia**, **abricot** et **pêche blanche**.
- **Bouche** : Ronde et ample, avec une texture lisse et crémeuse. Les saveurs de fruits vibrants sont complétées par une touche de vanille, menant à une finale longue et élégante.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Condrieu Invitare 2023

Le saviez-vous ?

Le nom **Invitare** vient du latin signifiant « inviter », symbolisant l'objectif du vin : créer une expérience conviviale et plaisante. Ce vin reflète non seulement l'héritage de Condrieu mais aussi le dévouement de M. Chapoutier à célébrer les caractéristiques uniques du Viognier.

Idées d'accords mets et vins

- **Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre citronné** : Les notes de fruits exotiques et la texture crémeuse du vin s'accordent à merveille avec la richesse des Saint-Jacques.
- **Tajine de poulet aux abricots et amandes** : La complexité aromatique du vin sublime les saveurs sucrées et salées du plat.
- **Salade de chèvre chaud au miel et aux noix** : La fraîcheur et les notes florales du vin équilibrent les éléments acidulés et croquants de la salade.
- **Tarte aux pêches et crème d'amandes** : La finale fruitée et vanillée du vin complète les saveurs sucrées et beurrées du dessert.

Robert Parker (RP) : 93 Points (2021)

The 2021 Condrieu Invitare showcases the appellation's typical floral aromas, with just a hint of ginger and some fresh apricot flavors. Medium-bodied, this isn't a huge, blowsy wine but a refined, elegant and somewhat understated Condrieu that drinks well now, with a long and silky finish. It's Chapoutier's view that Viognier needs some oxygen during its élevage to help resolve the variety's bitterness, so this is largely matured in demi-muids but with virtually no new oak.

Wine Enthusiast (WE) : 93 Points (2021)

This wine is intensely aromatic with ripe white peach, Meyer lemon, apricot and a squeeze of pineapple and acacia honey. The palate is bold and refreshing, revealing balanced flavors of citrus, lemongrass, and white tea which is carried by its long brisk finish. Light on its toes, this wine can be enjoyed now.

James Suckling (JS) : 93 Points (2021)

An excellent Condrieu with a very appealing interplay of stone fruit aromas, lively acidity and a touch of creaminess on the medium- to full-body. Just a hint of toastiness. Restrained tannins at the long finish. Drink or hold.