

**E. GUIGAL**

Guigal

Guigal Condrieu La Doriane 2022 incarne l'excellence du Viognier rhodanien, offrant une expression pure et luxueuse de ce cépage emblématique.

Condrieu Doriane 2022

Vallée du Rhône (Nord), France

Région et Vignobles

Située sur la rive droite du Rhône, l'appellation Condrieu est réputée pour ses coteaux escarpés composés de sols granitiques. Ces conditions géologiques uniques favorisent l'expression aromatique intense du Viognier, cépage exclusif de l'appellation.

La cuvée La Doriane est élaborée à partir de cinq parcelles d'exception : Côte Chatillon, Chéry, Vernon, Volan et Colombier. Ces lieux-dits, répartis sur les communes de Condrieu, Mallevall et Saint-Michel-sur-Rhône, bénéficient de sols variés mêlant granite, schiste et sable, conférant au vin une complexité et une profondeur remarquables. Les vignes, âgées en moyenne de 35 ans, produisent des rendements faibles, autour de 23 hL/ha, garantissant une concentration optimale des arômes.

Vinification

La Doriane est vinifiée exclusivement à partir de Viognier, récolté manuellement à pleine maturité. La fermentation s'effectue en barriques neuves de chêne français, suivie d'un élevage de 12 mois dans ces mêmes fûts, permettant au vin de développer une texture onctueuse et une palette aromatique complexe. La fermentation malolactique complète apporte rondeur et équilibre, tout en préservant la fraîcheur caractéristique du millésime.

Ce processus méticuleux aboutit à une production limitée, d'environ 6 000 bouteilles, soulignant le caractère exclusif et artisanal de cette cuvée prestigieuse.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune doré pâle, brillante et limpide.
- **Nez** : Intense et élégant, dévoilant des arômes de fleurs blanches, d'abricot, de pêche blanche et de violette, avec des nuances subtiles de miel et de vanille.
- **Bouche** : Ample et généreuse, offrant une belle fraîcheur qui équilibre la richesse du fruit. La finale est longue, marquée par une minéralité délicate et une persistance aromatique remarquable.

95
vins



Alcool : 14,50 %

Composition: 100% Viognier



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Condrieu Doriane 2022

Le saviez-vous ?

La cuvée La Doriane, créée en 1994, a été l'une des premières à démontrer le potentiel de garde des Condrieu, contredisant l'idée reçue selon laquelle ces vins devaient être consommés jeunes. Grâce à une vinification soignée et un élevage maîtrisé, La Doriane peut évoluer favorablement en cave pendant plusieurs années, développant des arômes tertiaires complexes et une texture encore plus soyeuse.

Accords Mets et Vins

- **Foie gras poêlé aux figues** : La richesse du vin complète la douceur du foie gras, tandis que sa fraîcheur équilibre le plat.
- **Homard rôti au beurre citronné** : Les arômes fruités et floraux du vin s'harmonisent avec la chair délicate du homard.
- **Risotto aux truffes blanches** : La complexité aromatique de La Doriane sublime les saveurs terreuses des truffes.
- **Fromage de chèvre affiné** : La texture crémeuse du fromage est rehaussée par la vivacité et la finesse du vin.



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 95 Points (2022)

The fabulous 2022 Condrieu La Doriane unfurls with pronounced quince, apricot, vanilla, yellow apple, lemon peel and cedar aromatics. Spring blossom and melon nuances add more layers. Juicy and layered, there's terrific inner energy and balance within this outstanding 2022. It is neither fat nor heavy, but instead totally fresh and refined, finishing with stone fruit and floral-driven persistence. (NG)



Jeb Dunnuck (JD) : 95 Points (2022)

The 2022 Condrieu La Doriane is slightly more reserved and reticent compared to past vintages, offering a terrific perfume of orange blossom, honeyed flowers, and subtle spicy, mineral nuances. Aged nine months in new barrels, it's medium to full-bodied, has a focused, elegant mouthfeel, and terrific mid-palate depth. It will be better in a year or two and drink beautifully through 2032.



Wine Spectator (WS) : 94 Points (2022)

Oaky, with butter and toast gilding a warm layer of apple, melon and spice notes on a broad frame. Shows savory threads of salt, smoke, fennel seed and crushed rock that line the formidable finish. A well-crafted version, with nice polish and pedigree. Drink now through 2028.

