



# Condrieu “Invitare”

**Le cépage**  
Viognier.

**Le potentiel de garde**  
5 ans.

## Le sol

Les sols sont composés de schistes et de granites altérés qui se retrouvent dans le vin par une puissance aromatique ainsi qu'une grande complexité. Ce type de sol est également vecteur de fraîcheur et minéralité pour le vin.

## Les parcelles

Les coteaux de l'appellation sont aussi raides qu'en Côte-Rôtie. Les parcelles, exposées au sud et au sud-est, sont principalement situées sur les communes de Condrieu, Chavannay et Limony.

## Les vendanges

Récolte manuelle à maturité parfaite.

## La vinification

Après pressurage, on effectue un débouillage statique par le froid pendant 48 heures. La fermentation alcoolique s'effectue en cuves inox à des températures comprises entre 16 et 18°C avec une partie sous bois.

## L'élevage

Élevage court, de 8 mois environ, sur lies pour préserver la fraîcheur et le caractère variétal du cépage. L'élevage est réalisé sous bois pour apporter de la complexité et de l'amplitude au vin. 15 % s'effectue en fûts neufs pour préserver la fraîcheur et minéralité du fruit. Les 85 % restant sont élevés en demi-muids de un à deux vins, ce qui confère de la consistance, de la puissance et de la complexité aromatique au vin.

## La dégustation

On retrouve dans “Invitare” l'authenticité de l'appellation Condrieu avec des notes de pêche blanche, de fruits confits ainsi qu'une belle tension.

**Robe** : or soutenu, jaune doré avec quelques reflets verts.

**Nez** : très fruité, fruit exotique, ananas, fleur d'acacia, litchi, pêche, abricot.

**Bouche** : rond, plein, très long en bouche, finale vanillée.

## L'anecdote

Du latin, “Inviter” en français. Le Condrieu “Invitare” est une invitation à partager un moment convivial.

**Grape variety**  
Viognier.

**Ageing potential**  
5 years.

## Soil

The soils are composed of schist and altered granites which come through in the wine as aromatic power and great complexity. This type of soil also gives the wine freshness and minerality.

## Parcels

The slopes of this appellation are as steep as those of the Côte-Rôtie appellation. The south and southeast-facing parcels, are mainly located in the communes of Condrieu, Chavannay and Limony.

## Harvest

Hand-harvested at optimal maturity.

## Vinification

After pressing, the must is cold-settling for 48 hours. Alcoholic fermentation occurs at temperatures between 16 and 18°C with a part ageing in oak casks.

## Ageing

Short ageing on the lees of around 8 months to preserve freshness and the varietal character of the grape. Ageing is carried out in wood to give the wine complexity and magnitude. 15% of the wine is aged in new barrels to preserve the freshness and minerality of the fruit. The remaining 85% are aged in demi-muids previously used for one to two vintages, which gives the wine consistency, power and aromatic complexity.

## Tasting

“Invitare”, with its notes of white peaches, candied fruit and nice taut acidity, shows us the authentic character of the Condrieu appellation.

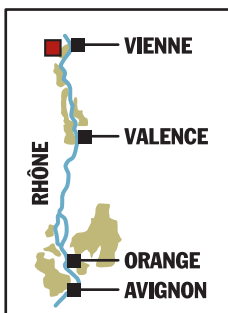
**Colour**: deep gold, golden yellow with green lights.

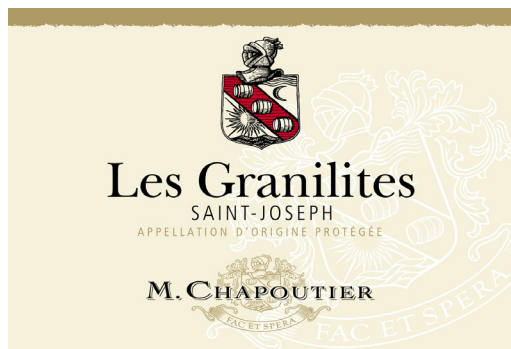
**Nose**: very fruity, exotic fruit (pineapple), acacia blossom, litchi, apricot and peach.

**Palate**: round, full, good length in mouth with a final of vanilla.

## Anecdote

From the Latin, «to invite». This Condrieu “Invitare” is an invitation to a very enjoyable drinking experience.





## Saint Joseph “Les Granilites”

### Le cépage

Syrah.

### Le potentiel de garde

De 5 à 10 ans.

### Le terroir

Une terre de granite issue de l'altération géologique, des apports éoliens pour des sols filtrants et limitants. Nous y retrouvons les principaux éléments pédoclimatiques des grands Saint-Joseph. Ces cinétiques de maturation, ralenties, offrent au vin les “Granilites” un potentiel de fraîcheur, de minéralité et de tension.

### Les parcelles

Les parcelles de vignes sont situées sur les communes de Charnas, Tournon et Mauves, le berceau de l'appellation. L'altitude et l'exposition au vent, notamment le mistral permettent une autorégulation naturelle des ravageurs tout en apportant de la fraîcheur tout au long de l'été. Les parcelles sont principalement exposées Sud-Est.

### Les vendanges

Manuelles, temps sec et ensoleillé.

### La vinification

Les fermentations sont initiées en levures indigènes et se font en cuves béton thermorégulées.

Une macération de 4 semaines est réalisée, suivie d'une fermentation malolactique en fûts.

### L'élevage

Il est réalisé à 25 % en fûts de chêne (100 % français), ce qui donne au vin de la consistance, de la puissance et également de la complexité aromatique. Les 75 % restants correspondent à un élevage en cuves béton, ce qui permet de préserver la fraîcheur et la minéralité de la syrah.

### La dégustation

“Les Granilites” est un vin minéral.

Son terroir lui confère une puissance en tension avec une structure tannique ciselée.

**Robe** : rouge grenat, aux reflets violette.

**Nez** : belle intensité de notes de fruits noirs sauvages (cassis, mûres), notes minérales (graphite), soulignées d'un joli boisé fondu.

**Bouche** : belle attaque suave, équilibrée. Les tanins sont fins et serrés, belle tension minérale du granite. Finale persistante avec de très jolies notes de fruits noirs.

### L'anecdote

Le nom de l'appellation fait référence au prénom de Joseph, époux de Sainte Marie. Il a été donné par les Jésuites (communauté religieuse).

### Grape variety

Syrah.

### Ageing potential

5 to 10 years.

### Terroir

Granite terrain created by the wind and geological alteration resulting in restrictive soils with good drainage. Here we find the principal soil and climatic elements of great Saint-Joseph wines. These slow kinetics of maturation give the “Granilites” wine great freshness, minerality, and acidity potential.

### Parcels

The parcels of vines are located in the communes of Charnas, Tournon and Mauves, the birthplace of the appellation. The altitude and exposure to wind (including the Mistral) ensure that there is a natural self-regulation of pests, while providing cool air throughout the summer. The parcels are primarily southeast facing.

### Harvest

By hand in dry, sunny weather.

### Vinification

Fermentation is brought on by indigenous yeasts and takes place in temperature-controlled concrete tanks. A maceration

lasting 4 weeks is carried out, followed by malo-lactic fermentation in barrels.

### Ageing

Il est réalisé à 25 % en fûts de chêne (100 % français), ce qui donne au vin de la consistance, de la puissance et également de la complexité aromatique. Les 75 % restants correspondent à un élevage en cuves béton, ce qui permet de préserver la fraîcheur et la minéralité de la syrah.

### Tasting

“Les Granilites” is a mineral wine. Its terroir provides it with lovely taut acidity and a well honed tannic structure.

**Colour**: garnet red with purple highlights.

**Nose**: nice intensity of wild dark berry notes (blackcurrant, blackberries), mineral notes (graphite), underscored by lovely, smooth oakiness.

**Palate**: soft and well-balanced on entry. Fine, tight tannins, beautiful mineral tautness derived from the granite. Long-lasting finish with lovely dark berry notes.

### Anecdote

The appellation's name refers to the first name of Joseph, the husband of the Virgin Mary, a name given to it by the Jesuits (a religious community).

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

