

# FAURY

LIONEL

## Condrieu La Berne



**CÉPAGES:** 100% Viognier issus de sélections massales. Rare parcelle de vignes de plus de 40 ans sur l'appellation

**SOL:** Granites à muscovites. Une des premières parcelles à être replantées (campagne 1975-1976) sur l'appellation, alors à l'aube de son renouveau.

### VINIFICATION / ELEVAGE

- Vignes plantées sur des pentes abruptes (avec une pente jusqu'à 55%) orientée vers le sud par le sud-est
- Les raisins sont cueillis à la main et pressés délicatement dans une presse pneumatique
- Fermentation en cuves en acier inoxydable
- 11 mois sur les lees, 10 % de barils neufs, 30 % de fûts de 2 à 5 ans et 60 % d'acier inoxydable

Provenant d'une parcelle aux multiples expositions, les raisins sont acheminés au chai immédiatement après la récolte puis pressés. Le débouillage s'effectue lentement et la fermentation s'opère en cuve inox. Une partie des jus est soutirée en demi-muids et 300 litres de 0 à 4 vins. La fermentation malo-lactique se déclenche naturellement au printemps avec des bactéries indigènes. L'assemblage est réalisé en masse durant l'été suivant et la mise en bouteille à l'automne.

### DÉGUSTATION

**Oeil:** Claire au reflet d'or

**Nez:** Fresh peach and apricot vibrancy, with a citrus acidity alongside a mineral edge, oaky vanilla.

**Bouche:** Palette aromatique complexe alliant fruits à chair jaune (abricot bergeron, pêche de vigne sauvage...) avec des pointes florales (violette, fleur de bergamote) et des notes de fruits à coques (amandes et noisettes toastées). L'amplitude en bouche est soutenue par la minéralité des sols granitiques et participe à la rapidité de l'ensemble.

### Accord mets et vin:

Ira parfaitement petites verrines aux légumes, coquilles St Jacques poêlées, volaille de Bresse en sauce blanche, escalopes de foie gras poêlée

**GRAPE VARIETIES:** 100% Viognier from mass selections. Rare plot of vines over 40 years old in the appellation

**SOIL:** Muscovite granites. One of the first plots to be replanted (1975-1976 campaign) on the appellation, then at the dawn of its revival.

### VINIFICATION / AGING

- Vines planted on steep slopes (with a grade of up to 55%) facing south by south-east
- Grapes are hand picked and pressed gently in a pneumatic press
- Fermentation in stainless steel cuves
- Aged 11 months on lees, 10% new barrels, 30% 2 to 5 year-old barrels, and 60% stainless steel

Coming from a plot with multiple exposures, the grapes are sent to the cellar immediately after harvest and then pressed. The settling takes place slowly and fermentation takes place in stainless steel vats. Part of the juice is drawn in demi-muids and 300 liters from 0 to 4 wines. Malolactic fermentation starts naturally in spring with native bacteria. Blending is carried out en masse during the following summer and bottling in the fall.

### TASTING

**Eye:** Claire with a gold reflection

**Nose:** Fresh peach and apricot vibrancy, with a citrus acidity alongside a mineral edge, oaky vanilla.

**Mouth:** Complex aromatic palette combining yellow fruit (apricot bergeron, wild vine peach...) with floral tips (violet, bergamot flower) and notes of nuts (almonds and toasted hazelnuts). The amplitude in the mouth is supported by the minerality of the granite soils and contributes to the overall flavor.

### Food pairing:

Perfectly small verrines with vegetables, pan-fried scallops, Bresse poultry in white sauce, pan-fried foie gras escalopes.