

# CONDRIEU 2023

L'ANNEXE **Le**  
**Devay** 

## HISTOIRE

Florence et Jean-Charles Fournet, respectivement orthophoniste et médecin radiologue, passionnés de vins et d'agriculture, achètent en 2005 une propriété sur la commune de Saint-Romain-en-Gal, sur la rive droite du Rhône à 360 mètres d'altitude, à quelques encablures des parcelles les plus au nord de la Côte-Rôtie. Encouragés par leurs amis vignerons, et après confirmation par analyse géologique des sols du caractère hautement qualitatif des terroirs de la propriété, ils se lancent dans l'aventure viticole. Défrichage des coteaux, plantation, sélection des meilleurs ceps et porte-greffes, rénovation des bâtiments agricoles pour créer cuverie, chais, logistique, rien n'est laissé au hasard pour produire des vins à la hauteur de leurs espérances et de leurs ambitions. Dès le début, le domaine étant le lieu de vie de la famille Fournet, la pratique d'une agriculture biodynamique et en agroforesterie s'est imposée d'elle-même. À partir de 2019, le Devay étoffe sa production d'une courte gamme de cuvées issues d'achats de raisins sur les appellations Côte-Rôtie, Condrieu, Crozes-Hermitage, et Côtes-du-Rhône. Travaillé au domaine avec la même exigence de tri pour tous les vins. Ce vin est élevé en fûts durant 9 mois avant d'être mis en bouteilles. Il s'agit pour le Devay d'une très belle présence sur les appellations phares de la région.

## CUVÉE

Cette cuvée provient d'un assemblage de deux parcelles, Tinal et La Caille.

## GÉOLOGIE DU SOL

Terroir granitique de Condrieu.

## ENCÉPAGEMENT

100 % viognier.

## PRODUCTION

3 864 bouteilles et 60 magnums.

## VINIFICATION

Vendanges manuelles en caissettes le 12 septembre 2023. Tri sélectif sur pied à la parcelle puis deuxième tri au pressoir. Pressurage direct en vendange entière sur un pressoir horizontal et pneumatique, lent et doux afin d'extraire le jus le plus qualitatif. Débourbage 24h au froid. Entonnage dès le début des fermentations alcooliques en demi-muids autrichiens (Stockinger). Transformations malolactiques en fûts. Après 10 mois d'élevage 100 % sous bois, ce vin est mis en bouteilles le 21 juillet 2024, en jour fruit.

## DÉGUSTATION

Un vin subtil et tendu qui exprime le terroir granitique de Condrieu.

