

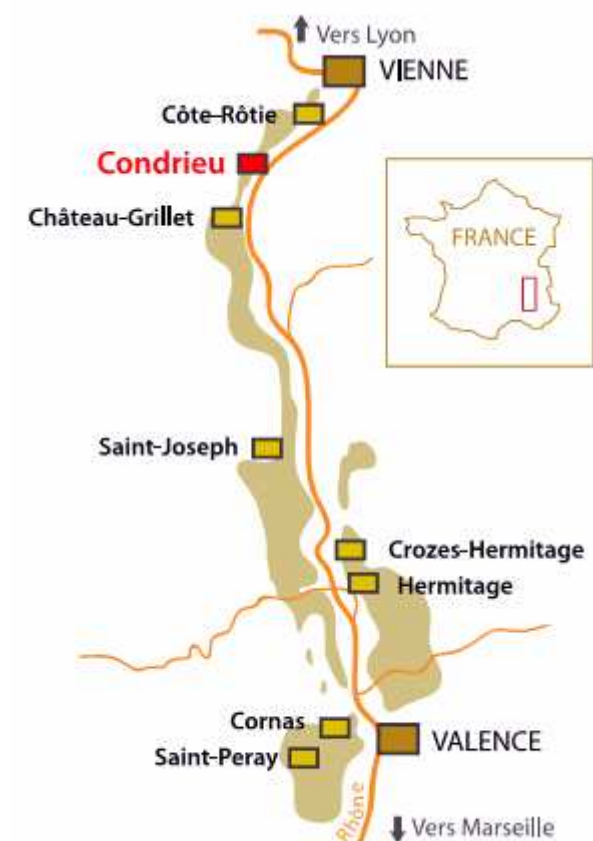


C'est à Condrieu que se recrutèrent les fameux marins qui, de père en fils naviguaient entre "Royaume et Empire". Plus tard, s'installèrent les tonneliers qui fabriquèrent les

tonneaux de jauge utilisés dans la Côte du Rhône. Au XVème siècle, le vin de Condrieu agrémentait les fêtes et s'offrait aux nobles personnalités. Curnonsky le citait comme un des plus grands vins de France. Malheureusement, le phylloxéra, la guerre de 14-18, la crise des années 30, conjugués à l'industrialisation de la région, firent en grande partie abandonner le vignoble. Le marché aux vins de Condrieu, le plus ancien de la région disparut dans les années 50 ... faute de vignerons. Il ne resta bientôt plus qu'une dizaine d'hectares cultivés sur les 170 définis lors de la création de l'A.O.C Condrieu en 1940 qui alors ne compte que 3 communes : Condrieu, Vérin et St Michel. En 1967, celle-ci est étendue



aux 4 villages voisins : Chavannay, St Pierre de Bœuf, Mallevall et Limony, la portant à 387 Ha, mais la surface plantée n'est toujours que d'une dizaine d'hectares. On est en droit de s'interroger sur cette appellation comme le souligne le rapport d'un étudiant en 1975 intitulé : "le viognier est-il condamné ?". Heureusement, le vignoble, maintenu à la force du poignet par quelques amoureux du viognier, bénéficia dans les années 80 du même dynamisme qui agitait les vignobles voisins de Côte Rôtie et Saint Joseph. Les coteaux abandonnés ont été replantés, les murettes sont maintenant reconstruites. En 1986, les vignerons de Condrieu, devant les demandes croissantes de plantation, dans un souci de qualité des vins, entreprennent une dernière révision de l'aire d'appellation, excluant toutes les vignes au dessus de 300 mètres d'altitude. En accord avec l'INAO, une nouvelle délimitation de 262 ha est définie. Le tiers a donc été retiré, pour ne garder que les coteaux les mieux exposés, là où le viognier atteint ses meilleures maturités. De tous temps, le vin de Condrieu était



apprécié comme un vin doux, récolté souvent vers la Toussaint. C'est au début du XXème siècle



qu'apparaissent les vins secs et, à partir des années 50, la majorité des Condrieu sont vinifiés dans cet esprit, quelques vigneron continuant à produire du Condrieu doux. Ce n'était plus alors forcément des vins récoltés à surmaturité, comme autrefois, mais souvent des vins dont la fermentation était arrêtée, procédé qui a maintenant presque totalement disparu.



Longtemps considéré comme un vin qui ne supportait pas de voyager, il est de nos jours

fort aisé d'en trouver chez tous les bons cavistes et rayons d'hypers bien achalandés. C'est un vin au bouquet puissant à boire frais mais pas froid avec tous les poissons cuisinés et bien entendu le foie gras.

Pour tous ceux qui chercheraient à en savoir un peu plus et qui ont Internet : www.vin-condrieu.fr ainsi que www.vin-rhone.com (dur de trouver des sites non vendeurs !)

