



CHATEAU-GRILLET

APPELLATION CHATEAU-GRILLET CONTROLÉE



CÔTES-DU-RHÔNE
CONDRIEU « LA CARTHERY »
MILLÉSIME 2021

CHÂTEAU-GRILLET
MILLÉSIME 2020



LE DOMAINE



Château-Grillet est situé entre les communes de Vérin et de Saint-Michel-sur-Rhône, sur **la rive droite du Rhône**, au sud de la ville de Vienne.

Sur un coteau abrupt **en forme d'amphithéâtre et exposé plein sud**, se dressent les **3,75 hectares** de son vignoble, reconnu depuis 1936 comme appellation d'origine contrôlée en raison du caractère unique du vin blanc qu'il produit.

Le **viognier règne ici en maître** et donne naissance à des vins d'une grande tension, mêlant intensité et complexité. Il s'épanouit sur des **sols pauvres composés en majorité de granit**, sains et bien drainés, offrant les conditions idéales pour produire des vins de garde. Les vignes, de **45 ans d'âge moyen, sont plantées sur des pentes vertigineuses**. Situées entre 150 et 250 mètres d'altitude, elles se répartissent sur **90 terrasses escarpées, appelées « chaillées »**, maintenues par des murs en pierres sèches, témoignage d'un savoir-faire viticole multiséculaire.

Depuis le rachat de Château-Grillet par la famille Pinault à travers Artémis en 2011, la priorité de l'équipe est de magnifier ce patrimoine viticole unique et de comprendre au mieux la complexité de chaque parcelle. **L'équipe – dirigée par Frédéric Engerer et gérée localement par Jaeok Chu Cramette, la directrice technique –** reste toujours consciente des besoins de ce vignoble magnifique mais exigeant.

Certifiée en agriculture biologique depuis 2016, la propriété travaille également en biodynamie. L'objectif est de préserver la structure et la vie de ses sols pour garantir un développement optimal du végétal qui saura mieux résister aux aléas climatiques et **révéler tout le potentiel de ce magnifique terroir**.

Certaines parcelles n'ayant pas encore le potentiel d'intégrer le cœur d'assemblage de Château-Grillet sont utilisées pour le **Côtes-du-Rhône** de la propriété.

Nous avons également eu l'opportunité d'acquérir des **parcelles en appellation Condrieu, contiguës au vignoble historique de la propriété**. Ainsi, le Domaine élabore depuis le millésime 2017 un Condrieu dénommé la Carthery (son nom cadastral).

CHATEAU-GRILLET

LATITUDE 45.450219 LONGITUDE 4.752113



Superficie totale : 3,75 hectares

5



LES DERNIÈRES ACTUALITÉS DU DOMAINE



Faisons le point avec la Directrice Technique Jae Chu Cramette sur les récents événements au Château-Grillet...

Pouvez-vous nous parler du catastrophique épisode de gel survenu en 2021 ?

Il a été sans précédent et historique. D'après nos archives, jamais encore le domaine n'avait été frappé par le gel. Grâce à sa proximité avec le Rhône, le terroir de Château-Grillet a, jusqu'à présent, et quel que soit le millésime, toujours donné tort aux météorologues avec des températures généralement supérieures de 2 à 4°C aux prévisions. Cependant, dans la nuit du 7 au 8 avril, une masse d'air froid s'est abattue sur la partie supérieure du domaine entraînant un gel d'advection, redoutable pour le vignoble. Les températures sont descendues jusqu'à -2°C endommageant les vignes au sommet du relief avec des pertes allant jusqu'à 60%. Il n'a fallu qu'une nuit pour faire de tels dégâts.

Quelles mesures ont été mises en place par Château-Grillet pour éviter que cela ne se reproduise ?

À la suite de cet événement, le domaine s'est équipé de bougies antigels pour assurer une certaine protection si cela devait réitérer. En effet, bien qu'elles soient très efficaces contre le gel blanc, elles le sont moins contre le gel noir et le gel d'advection. Nous avons donc décidé qu'il était nécessaire d'agir également sur le front de l'élagage. Une taille tardive peut retarder le débourrement et ainsi éviter les dommages causés par le gel. Nous avons donc commencé à tailler en 3 étapes distinctes plutôt qu'en une seule fois. Tout d'abord, nous pré-taillons après la chute des feuilles en coupant le haut de la branche de l'année précédente. Ensuite, pendant les mois d'hiver, nous sélectionnons la

branche fructifère que nous souhaitons conserver pour l'année à venir tout en gardant une certaine longueur. Enfin, vers février/mars, nous effectuons une dernière taille pour conserver le nombre de bourgeons souhaité. Cette méthode, qui nécessite d'avantage d'organisation, s'avère pour le moment efficace.

Le domaine a également accueilli des animaux cette année ?

C'est vrai ! À titre expérimental, nous avons décidé de mettre des moutons dans le vignoble tout au long de l'hiver/printemps 2022. Cela correspond tout à fait à notre approche holistique et durable de la gestion du domaine, les moutons « tondent » l'enherbement, nous aidant ainsi à contrôler sa croissance d'une manière naturelle. De surcroît, ils apportent, de par leurs excréments, un engrais naturel, enrichissant les sols granitiques pauvres du domaine.





MILLÉSIME 2021



Le millésime 2021 restera gravé dans les annales de Château-Grillet comme **difficile de par ses conditions climatiques**. Son potentiel qualitatif, quant à lui, n'a pas été affecté.

Mars fut marqué par une dernière semaine particulièrement douce pour la période, en particulier le 31 mars (27° C). Ces températures ont favorisé **une végétation plutôt précoce (débourrement : 25 mars)** avec quelques jeunes pousses aux feuilles déjà étalées début avril.

La nuit du **7 au 8 avril 2021, un épisode de gel massif a frappé le vignoble** avec des températures descendant à -4 / -5°C pendant plusieurs heures ; ce qui occasionna d'importants dégâts et par conséquent une future perte de récolte. **La suite des conditions météorologiques fut particulièrement fraîche** (le thermomètre frôla le 0°C autour des 12 et 13 avril).

Mai resta dans la continuité, avec des maximales journalières ne dépassant que rarement les 20°C. **Les températures fraîches furent préjudiciables au bon déroulement de la floraison (7 juin)** entraînant un phénomène de coulure qui s'ajouta à la perte engendrée par le gel.

Avec juillet vinrent des orages réguliers, avec d'importants cumuls de pluie et des températures fraîches (-2.5°C). Après un début de cycle précoce, **l'été frais et pluvieux retarda le cycle. La véraison fut notée seulement le 26 juillet**, soit un jour plus tard qu'en 2020. A compter du 15 août, les précipitations se sont atténuées et ceci couplé aux nuits plus fraîches permit à la maturation de doucement reprendre.

À la mi-septembre les pluies reprirent de nouveau avec des épisodes de chaleur ce qui menaça l'état sanitaire du vignoble et demanda une surveillance accrue. **La décision fut prise de vendanger le 21 septembre et de terminer 3 jours plus tard le 23 septembre.**

CÔTES-DU-RHÔNE

2021



À compter du millésime 2011, **l'équipe technique a opté pour une sélection encore plus stricte des vins entrants dans l'assemblage de Château-Grillet.** L'analyse et la dégustation comparative des différentes parcelles nous ont amené à ne sélectionner pour le Château-Grillet que l'exceptionnel et de produire avec les lots jugés moins complexes une cuvée unique de Côtes-du-Rhône, avec **des fruits de belle qualité et beaucoup de charme.**

Durant la première année de ses **18 mois d'élevage**, le vin est conservé en **fûts neutres de 228 ou 300 litres.** Le vin est ensuite élevé sur lies en cuve inox pour les six derniers mois.

Ce vin a été nommé « Côtes-du-Rhône », comme l'appellation à laquelle il appartient. **L'élégante fraîcheur fruitée des Côtes-du-Rhône du Château-Grillet s'apprécie dans sa jeunesse.**



Joli nez expressif sur les agrumes, bergamote, poire et fleurs blanches, s'enjolie dans un second temps de notes d'amandes grillées. La bouche se présente fraîche et digeste, avec une finale anisée.



CONDRIEU « LA CARTHERY »

2021



En 2013 puis en 2017, nous avons eu l'opportunité d'acquérir des **vignes adjacentes aux limites historiques de Château-Grillet, en appellation Condrieu**. Cela représente **deux parcelles avec 12 terrasses** en pierres sèches, appelées « chaillées », qui s'intègrent parfaitement dans la mosaïque de parcelles qui composent le domaine.

D'une surface de moins de 0,25 hectare, ce terroir de grande qualité abrite des vignes d'une vingtaine d'années. **La plus grande parcelle (17 ares) est située sur le lieu cadastré de « La Carthery », d'où le nom de ce vin**. Les méthodes de vinification suivent la même exigence et la même philosophie que pour le Château-Grillet.

Cependant, le processus d'élevage est sensiblement différent : **sur 18 mois d'élevage, le vin passera une année en fût neutre de 228 litres puis 6 mois en cuve inox** avant sa mise en bouteille. Cela donne un vin qui dévoile une expression différente de la complexité aromatique du viognier et se savoure dans sa jeunesse.

Il est produit environ mille flacons par an de ce nectar.



Le nez est complexe et racé, mêlant zeste de citron, pignons de pin grillés et confiture de mirabelle mais également des notes épicées finement fumées et des nuances plus profondes, plus généreuses. En bouche il est vibrant et possède une belle verticalité, la tension saline apporte une belle longueur enrobée par des arômes de fruits jaunes et des touches finement grillées.





MILLÉSIME 2020



Le millésime **2020 a été le fruit d'une année particulièrement caniculaire**, signe que la hausse des températures de ces dernières années s'inscrit désormais dans une forme de norme. Les températures mensuelles moyennes sur ce cycle furent incontestablement supérieures à celles des cinq dernières années.

Les mois d'hiver, doux et particulièrement secs, suivis par un printemps du même acabit, ne furent modérés que par **quelques pluies en mai et juin qui redynamisèrent la pousse de la vigne**.

Le débourrement a été précoce et a eu lieu le 29 mars, porté par une météo exceptionnellement estivale. **Les vignes étaient en fleurs le 22 mai et le phénomène s'est poursuivi rapidement et uniformément**, augurant de prometteurs rendements.

Des conditions extrêmes ont été ressenties tout au long de l'été dont l'épisode caniculaire du 31 juillet avec son pic de température de 39,5°C marqua l'apogée. Ces conditions sèches se sont poursuivies avec **45 % de précipitations en moins en juillet et août comparé aux cinq dernières années**.

Cette chaleur combinée à des conditions venteuses, firent que les maladies fongiques ne se sont pas développées en 2020.

Ainsi, à l'horizon des vendanges, le vignoble était en parfaite santé. La récolte a débuté le 26 août et s'est terminée le 1^{er} septembre. Au domaine, 2020 s'inscrit comme le millésime le plus précoce de ces dix dernières années, avec les rendements les plus généreux à ce jour.

CHÂTEAU-GRILLET

2020



Château-Grillet est un vin pour initiés, qui ne se livre pas facilement. **Son élégance, sa structure et sa magnifique complexité aromatique en font un vin de grande garde** qui demande de la patience pour révéler toute sa magie.

Le style unique de Château-Grillet est issu de **techniques de vinification qui respectent le terroir**. Suite à la récolte, **chaque sous-parcelle est pressée séparément** selon des pratiques douces qui respectent les raisins. Il s'agit d'une étape cruciale qui nécessite une surveillance continue et beaucoup de précision. Une nouvelle cuverie a été installée en 2012 avec de petites cuves inox thermorégulées. Cela donne à l'équipe la possibilité de **vinifier chaque sélection séparément et avec précision**. Les fermentations alcooliques démarrent en cuves mais terminent en fûts où les fermentations malolactiques auront lieu également.

Château-Grillet est élevé 12 mois en fûts de chêne français, avec une faible proportion de chêne neuf (20%), puis 8 mois en cuves inox pour un élevage sur lies.



Le bouquet complexe de ce Château-Grillet s'ouvre sur de sublimes notes de pêches blanches, de mandarines et de pamplemousses rouges. Il se dévoile lentement en révélant de délicats arômes de fleurs blanches ainsi que l'amertume fruitée des amandes vertes entremêlés d'arômes délicatement épicés alliant la badiane et la cardamome. Tout en étant généreux en bouche avec des fragrances de fruits mûrs intenses, ce vin présente une grande énergie et reste singulièrement précis et pur. Une finale longue et persistante sur une note minérale démontre le pedigree de ce terroir historique.





VIGNOBLE DE CHÂTEAU GRILLET
42410 VERIN – France
+33 (0)4 74 59 51 56 – contact@chateau-grillet.com

Credits: B. Braastad, J. Domec – Graphic Design: forget-menot.com

