

# Beaux avec un

IL VIENT DU NORD DE LA VALLÉE DU  
RHÔNE, IL N'EST QUE BLANC ET  
NE CONNAÎT QU'UN SEUL RAISIN, C'EST UN  
VOLUPTUEUX QUI SAIT SE FAIRE AIMER.

Texte : Karine Valentin - Photos : Laurent Rouvrais

**G**onflé de volutes fruitées et soigneusement boisé, ce blanc-là, qui dégage opulence et richesse, est aimé de tous. Flanqué de coteaux vertigineux sur la rive droite du Rhône, son vignoble, coincé entre Saint-Joseph et la Côte Rôtie au nord de Tain-l'Hermitage, à 40 km au sud de Lyon, ne connaît que le viognier. Unique mais vertueux, il donne au condrieu des nuances suaves et une légère pointe de sucrosité en finale, qui lui permettent de nombreux accords, des plus originaux aux plus variés. Les recettes complexes ne lui font pas peur.

## UNE RIBAMBELLE D'ACCORDS

C'est un vin pour le safran, l'épice rougit de plaisir face aux notes langoureuses du vin gras et rond. Gingembre, coriandre, curry, paprika, vanille, il les aime toutes. Condrieu donne dans l'exotisme des saveurs orientales : tajine de poulet aux citrons confits, poisson au lait de coco, crevettes sauce piquante... Il est le vin d'un foie gras pour celui qui choisit un vin sec. Il est de la fête pour un accord chic avec un homard grillé, parfait sur une volaille de Bresse, un poulet aux morilles, une blanquette de veau... Au printemps, sur des asperges sauce mousseline ou sur un fromage, à choisir parmi les chèvres très secs (une rigotte de Condrieu), avant de passer en dessert sur une crème catalane à la réglisse ou un sorbet poire, abricot, pêche... Parfois floral, au nez parfumé de notes d'iris, de jasmin ou violette, il devient fruit avec une bouche sur la poire, la pêche ou l'abricot ; on le préfère alors jeune avec ses puissants arômes de fruits frais. Après quelques années, il a tendance à mûrir, et se fait moins voluptueux. ■



