

Histoire du vignoble

Le berceau du cépage viognier se situe à Condrieu et sur les coteaux des villages voisins. Ce cépage n'était, jusqu'à une époque récente, planté qu'à cet endroit. La tradition le dit apporté par l'Empereur Probus des côtes Dalmates. Il semble en fait que son origine soit locale.

Le site de Condrieu, comme toute la vallée du Rhône, est depuis longtemps occupé par l'homme. Il fut d'abord village gallo-romain avant de devenir la propriété de l'Eglise de Lyon. Le château qui domine la ville fut construit au XIIe siècle par l'archevêque, afin de résister aux multiples attaques de ces temps troublés. Condrieu, de même que St Michel et Vérin, fut le berceau des courageux marins du Rhône, qui pendant des siècles, assurèrent par voie d'eau les transports entre Lyon et Beaucaire.

Les vins de Condrieu bénéficient d'une réputation d'excellence depuis des générations. Les papes d'Avignon l'appréciaient, au XVIe siècle le Chapitre lyonnais l'offrait aux invités de marque. Plus près de nous Curnonsky le citait comme un des plus grands vins blancs de France. Malheureusement, le phylloxera, 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 vigneron. 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 concerne que trois communes, Condrieu, Vérin et ST Michel.

En 1967, celle-ci est étendue aux quatre villages voisins, Chavanay, ST Pierre de Bœuf, Malleval 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 l'avenir de cette appellation comme le souligne un 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 St Joseph. Les coteaux abandonnés ont été replantés, les murettes sont maintenant reconstruites, la survie de l'appellation semble assurée.

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 tout temps, le vin de Condrieu était apprécié comme un vin doux, récolté souvent vers la Toussaint. C'est au début du XXe siècle qu'apparaissent les vins secs et à partir des années 50, la majorité des Condrieu sont vinifiés dans cet esprit, quelques vignerons continuant de 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.

Une fois la replantation du vignoble en bonne voie (il dépasse maintenant les 140 ha plantés), l'aire de production ramenée aux meilleurs coteaux, un certain nombre de vignerons, devant les années de très belles maturités fréquentes depuis 1990, ont essayé de retrouver le Condrieu doux d'autrefois. Les premières expérimentations ayant été satisfaisantes, de plus en plus de vignerons s'intéressent à ces vendanges surmaturées et en vinifient quelques barriques. Le total représente 3 à 4 % du volume total de l'appellation Condrieu. Les vins de Condrieu sont donc majoritairement des vins vinifiés en sec, mais très riches et parfumés, grâce au cépage viognier qui trouve ici la noblesse de son expression.