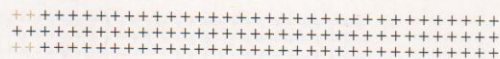


RÉMI NIERO

Entre terroir et haute technologie

PARTAGEANT SA VIE entre ses deux métiers, vigneron à Condrieu et chef d'entreprise dans le sud de la France, Rémi Niero parvient à combiner le meilleur des deux univers. Diplômé en viticulture et œnologie, cet ingénieur mécanique a rejoint son père en 2004, tout en conservant son poste dans une entreprise spécialisée en matériel de cave. Sa double carrière a sans doute été dictée par ses gènes, puisque son grand-père, Jean Pinchon, un ami de Georges Vernay, fut l'un des pionniers du viognier dans les années 1970. Aujourd'hui à la tête du petit domaine, il veille jalousement sur ses 8 hectares, dont 1,8 hectare en côte-rôtie blonde et brune, 4,2 hectares en condrieu, le reste en saint-joseph et vins de pays. Inventeur de la Selective Process Vision, une machine-outil procédant au tri

visionique, Rémi abandonne volontiers son complet veston pour enfiler des bottes, un jean, et grimper sur ses coteaux gorgés de soleil. S'il pratique la viticulture raisonnée, il envisage de passer au Bio et teste l'enherbage de certaines parcelles. Cette technique n'est pas sans affecter les vignes, qui, pendant quelques années, peuvent pâtir de cette concurrence et voir leur rendement chuter. Cette année, Rémi Niero et son bras droit, Etienne, expérimentent les trèfles, moins gourmands paraît-il... Très souvent en déplacements, Rémi Niero a visité les plus grands vignobles du monde. De la Chine à l'Australie, des Etats-Unis au Chili et à l'Argentine, de la Suisse à l'Italie, ces voyages ne l'éloignent jamais longtemps des côtes du Rhône septentrionales, son terroir de prédilection. ✕



Les vins du domaine

Avec seulement 30 000 bouteilles par an, la production du domaine est très resserrée et qualitative.

- En condrieu : Les Ravines, Chery, Héritage (100 % viognier)
- En côte-rôtie : Eminence (95 % syrah, 5 % viognier), Vires de Serine (100 % syrah), Les Agâthes (100 % syrah).