

Les Cassines

CONDRIEU

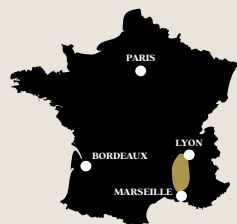
2024

FRANCE

Vallée du Rhône septentrionale

Encépagement

100% VIOGNIER



Bien avant l'époque moderne, le port de commerce de Condrieu et sa batellerie ont permis au vin de Condrieu de conquérir, par le fleuve, une notoriété bien au-delà de la région.

Le Condrieu « Les Cassines » tire son nom des petites maisons de pêcheurs autrefois nombreuses sur les berges du Rhône.



DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

SITUATION / TERROIR

Année de plantation des vignes : **1990**

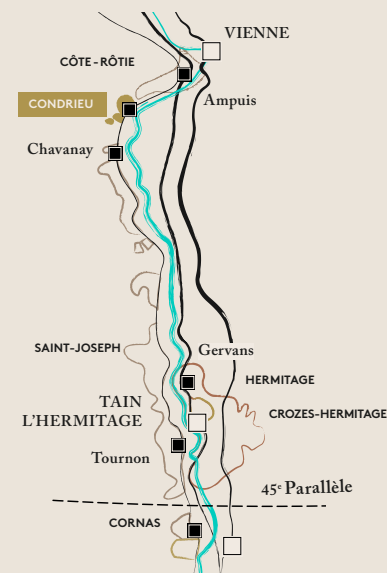
Superficie de l'AOP : **215 ha**

Rendement de l'AOP : **41 hl/ha**

Superficie de nos parcelles : **3,5 ha**

Rendements : **Entre 15 et 25 hl/ha**

Géologie du sol : Parcelles situées sur des versants abrupts dominant le fleuve. Sols granitiques reposant sur des alluvions glaciaires, exposés plein sud.



Vendanges

Manuelle avec tri à la parcelle en petites caquettes de 12kg.

Vinification/élevage

Pressurage en grappes entières.

Fermentation à basse température, partiellement en barriques, en cuves inox et en œuf béton.

Élevage sur lies fines pendant 8 mois, répartis entre œufs béton, fûts de chêne français et cuves inox, selon les parcelles.

Millésime

Date de récolte : Entre le 12 et le 20 septembre 2024



MÉTÉO

Hiver et printemps : Un hiver exceptionnellement doux et sec a été suivi d'un printemps marqué par des pluies abondantes, permettant de reconstituer les réserves en eau. Le débourrement, survenu très tôt en raison des températures élevées, a ensuite été ralenti par un mois de mai frais et humide, alignant ainsi la floraison avec celle de l'année précédente.

Été : Un mélange de chaleur et d'humidité, avec un début de véraison début août. Malgré un risque élevé de mildiou au printemps, la vigne s'est développée sans stress hydrique. La chaleur estivale a permis une maturation rapide et homogène des raisins.

Alcool :
13% Vol.

Potentiel de garde :
3 à 5 ans

Conseil de service :
12 à 14°C

NOTES DE DÉGUSTATION

Jolie robe blond pale, Le nez est expressif sur des notes de fleurs d'oranger, pêche de vigne, melon vert. La bouche conserve une belle vivacité, on retrouve une bonne intensité aromatique avec des notes de fruits jaunes, d'agrumes et une très légère amertume qui porte la finale. (Juin 2025)