

# Les Grands Amandiers

CONDRIEU



DOMAINES  
**PAUL JABOULET AÎNÉ**  
MAISON FONDÉE EN 1834

2020

FRANCE  
Vallée du Rhône septentrionale

Encépagement :  
100% VIOGNIER



## HISTOIRE

Déjà appréciés par les Papes Avignonnais au XIV<sup>e</sup> siècle, les vins de Condrieu ont su évoluer en suivant le cours de l'histoire de France.

Au début du siècle dernier, seule une dizaine d'hectares subsistait. La création de l'AOC en 1940 permit au vignoble de renaître pour redevenir aujourd'hui l'un des plus grands vins blancs de France.

## Situation / Terroir

Année de plantations des vignes : 1993

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 :** Petites terrasses escarpées retenues par des murets, appelés 'chalaïs', construits en pierres sèches.

Le sol est composé de granit dégradé en arènes (sables).

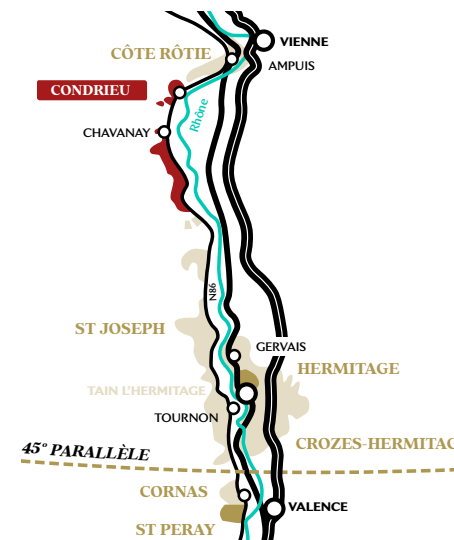
Pente moy.: 58 %

Altitude moy.: 230 m

Exposition moy.: Sud

Conduite de vigne : Guyot sur échelas

Densité des vignes : 7000 pieds/ha



## VENDANGES

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

## VINIFICATION / ÉLEVAGE

- Pressurage en grappes entières
- Après débouillage, fermentation en œufs béton majoritairement
- Élevage sur lies fines en œufs béton, fûts et demi-muids.

## MILLÉSIME

Date de récolte : Du 21 au 26 août



**MÉTÉO :** Consultez les relevés météorologiques de l'année 2020 en scannant le code ci-contre

## Notes de dégustation

Avec une robe jaune pâle aux reflets verts, ce Condrieu possède un nez frais, expressif et complexe avec des arômes de pêche de vigne, des notes florales, d'acacia, de thé vert ainsi que quelques notes exotiques comme le fruit de la passion. La bouche est élégante, avec une jolie attaque et une belle tension. La longueur de ce vin est portée par sa fraîcheur. Avec une belle structure et un grain, ce vin tend vers un coté minéral en fin de bouche.

Alcool: 13% Vol.	Potentiel de garde: AUJOURD'HUI À 5 ANS	Conseil de service: 12 à 14°C
---------------------	--	----------------------------------

## Viticulture bienveillante

Ensemble du vignoble certifié biologique et cultivé dans le respect des sols et du vivant.

Nous envisageons la viticulture comme un travail de long terme, une recherche permanente visant à régénérer la sphère environnementale, donnant ainsi les moyens aux grands vins de terroir de se révéler.



# Les Grands Amandiers

CONDRIEU



DOMAINES  
**PAUL JABOULET AÎNÉ**  
MAISON FONDÉE EN 1834

2020

FRANCE  
Northern Rhône Valley

Grape variety :  
100% VIOGNIER



## HISTORY

Treasured by the Popes of Avignon in the 14th Century, the story of Condrieu has evolved alongside the history of France.

At the beginning of the last century, only about 10 hectares of vineyards remained.

The creation of a Condrieu AOC (a protected designation of origin) in 1940, however, paved the way for the rebirth of Condrieu and its ascension to the greatest heights among the white wines of France today.



## Situation / Terroir

Planting year: **1993**

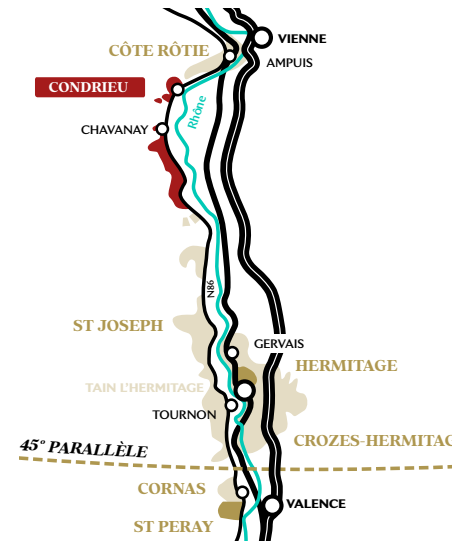
Surface area of the white PDO: **215 ha** | Yield of the PDO: **41 hL/ha**

Surface area of our plots: **3,5 ha** | Yields: **Between 15 and 25 hl/ha**

**Geology of the soil:** Small, steep terraces held back by low walls, called 'chalais', built in dry stone. The soil is composed of granite degraded into arena (sand).

Average slope: **58 %** | Average altitude: **230 m** | Average exposure: **South**

Vineyard management: **Guyot on stakes** | Vine density: **7,000 vines/ha**



## HARVESTING

Hand-picked, sorted by plot in small 12kg crates.

## VINIFICATION / AGEING

- Whole bunch pressing
- After settling, fermentation in concrete eggs and oak barrels, 5% of which are new.
- Aged on fine lees in the same containers.

## VINTAGE

Harvest date: **August 21 to 26**



**WEATHER :** Check the weather reports for 2020 by scanning the code on the left

## Tasting Notes

Pale yellow color with green reflections. This Condrieu has a fresh, expressive and complex nose with aromas of vine peach, floral notes, acacia, green tea as well as some exotic notes like passion fruit. The mouth is elegant, with a nice attack and tension. The length of this wine is carried by its freshness. With a beautiful structure and grain, this wine tends towards a mineral side on the finish.

Alcohol content: <b>13% Vol.</b>	Ageing potential: <b>TODAY AT 5 YEARS</b>	Serving suggestion: <b>12 to 14°C</b>
-------------------------------------	--	--

## Mindful Viticulture

The entire vineyard is certified organic and cultivated with respect for the soil and the living ecosystem.

We view viticulture as a long-term endeavor, a continuous quest aimed at regenerating the environmental sphere, thus providing the means for terroir-driven fine wines to shine.

