



### Notes de dégustation

#### Jeb Dunnuck 90 points

Le Condrieu Les Cassines 2018 est un superbe vin juteux, aux notes d'agrumes et minérales qui possède une richesse assez ample, un équilibre notable et une grande finale. Il est légèrement fermé aromatiquement, ce qui devait passer avec 6-8 mois de vieillissement en bouteille.

### Histoire

Bien avant l'époque moderne, le port de commerce de Condrieu et sa batellerie permettent au vin de Condrieu de conquérir, par le fleuve, une notoriété lointaine. Le Condrieu 'Les Cassines' doit son nom aux petites maisons de pêcheurs nombreuses sur les berges du Rhône.

### Géologie du sol

Parcelles sur des versants abrupts dominant le fleuve. Sols granitiques sur des alluvions glaciaires exposés sud.

### Encépagement

100% Viognier.

### Âge des vignes

20 à 30 ans.

### Rendements

35 hl/ha.

### Conditions météorologiques

L'automne 2017 a été exceptionnellement sec. L'hiver, moyennement arrosé, ne permet pas de compenser entièrement le déficit hydrique. La sortie d'hiver est très fraîche, les températures ne retrouvent les normales que début avril. Le débourrement est alors plus tardif. L'ensemble du printemps est régulièrement arrosé. Les alternances de chaud et de pluies entraînent une poussée très rapide de la vigne, mais le mildiou est également favorisé. La phénologie progresse vite et la saison devient précoce. Début juillet, les températures deviennent caniculaires. L'état sanitaire du vignoble est excellent, les baies sont juteuses et bien gonflées. Les quelques pluies d'août permettent de débloquer la situation et les vendanges se passent dans une ambiance estivale sous une chaleur pesante.

### Vinification

Les vendanges se déroulent manuellement. Les raisins sont pressés en vendanges entières. La fermentation se déroule à basse température pour partie en barrique, en cuve inox et en œuf en ciment.

### Élevage

Les vins sont élevés sur lies fines pendant 8 mois en œuf en ciment, en fût de chêne français et en cuve inox pour partie.

### Accords mets et vins

Apéritif.

Foie gras chaud poêlé aux mangues.

Salade de langoustines aux pommes Granny.

### Température de service

12° à 15°C.

### Durée de conservation

3 ans.