



5 route de Pélussin
42410 Chavanay

+33 (0)4 74 54 41 10
www.pierre-jean-villa.com
contact@pierre-jean-villa.com

CONDRIEU JARDIN SUSPENDU

*Après la Seconde Guerre mondiale, les terrasses surplombant le domaine servaient de jardin potager. Pommes de terre nouvelles, petits pois et autres légumes de saison agrémentaient ces coteaux. Ces **jardins suspendus** étaient très recherchés à cause de leur exposition (plein Sud). Ils permettaient d'obtenir des légumes précoces de grande qualité.*

LE TERROIR

HISTOIRE : Condrieu était jadis célèbre pour ses mariniers qui naviguaient entre le Royaume et l'Empire. Au XV^e siècle, le vin de Condrieu agrémentait les fêtes de la noblesse. Après la crise phylloxérique des années 1890, le vignoble a progressivement été replanté et Condrieu a été consacré AOC en 1940.

GÉOGRAPHIE : l'appellation s'étend sur 7 communes et 3 départements : Rhône, Loire et Ardèche sur la rive droite du Rhône.

SOLS : coteaux granitiques abrupts. Sables peu profonds et caillouteux sur granites sombres à biotites ou granites clairs à muscovite.

CLIMAT : continental modéré avec des étés chauds et secs et des pluies régulières les autres saisons.

LA VIGNE

CÉPAGE : 100 % Viognier.

ÂGE DES VIGNES : entre 10 et 40 ans.

TAILLE : guyot sur échelas.

DENSITÉ : 8 900 pieds/ha

LA CAVE

VINIFICATION : vendange entière versée directement caisse par caisse dans le pressoir. Débourage à basse température durant 12 à 24 heures puis vinification en foudre de 15 hl, demi-muids et jarre en grès, avec contrôle de températures.

ÉLEVAGE : 12 mois. Soutirage et assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille.