

CHÂTEAU DE JULIÉNAS

D E P U I S 1 5 8 2



Livret d'Information 2020



Spes Mea Deus

Avant~propos



Le Château de Juliéna s appartient à la famille Condemine depuis 1907. Situé sur un domaine de 40 hectares, il produit trois crus du Beaujolais : Juliéna s, Moulin-à-Vent et Fleurie. Aujourd'hui Thierry Condemine, arrière petit-fils de Claude Condemine, et sa femme Aurélie, exploitent le domaine.

Fort du savoir-faire de ses aïeux mais également soucieux des problématiques environnementales actuelles, Thierry mêle tradition et modernité. En effet, depuis 2018, le Château a obtenu le label Terra Vitis, gage d'une agriculture raisonnée et plus respectueuse de l'environnement. Pour aller plus loin dans leur démarche, Thierry et Aurélie ont également entamé une conversion en agriculture biologique depuis 2019.

Dans ce livret d'information, vous retrouverez les six cuvées produit du Château. Quatre de Juliéna s, une de Fleurie, et une de Moulin-à-Vent, ainsi que notre jus de raisin.

Suite au renouvellement de notre vigne de Moulin-à-Vent , la cuvée est indisponible. Rendez-vous en 2021 pour la redécouvrir !

Dans une volonté d'élargissement de la gamme , une cuvée de Chardonnay sera présentée à partir de 2022.

L'exploitation dispose également d'une offre oenotouristique, proposant plusieurs types de visites : découverte des chais , balade dans les caves, ainsi que la dégustation de nos vins à la parcelle pendant la visite des vignes en combi de 1964. En accueillant des touristes, majoritairement étrangers, nous assurons la promotion de nos crus du Beaujolais.



Sommaire



Page 4 – Contact

Page 5 – Localisation

Page 6 – Histoire

Page 7 – Renseignements Techniques

Page 8 – Nos Vins

Page 9 – Juliéna, Cuvée Tradition

Page 10 – Juliéna, Cuvée Prestige

Page 11 – Juliéna, Cuvée Le Clos

Page 12 – Juliéna, Cuvée Claude Condemine

Page 13 – Fleurie, Cuvée « Les Moriers »

Page 14 – Moulin-à-Vent, Cuvée « Le Petit Brennay » (2021)

Page 15 – Jus de raisin

Page 16 – Accès au Château



Contact



Thierry CONDEMINE
Vigneron

Château de Juliéas
69 840 Juliéas
France

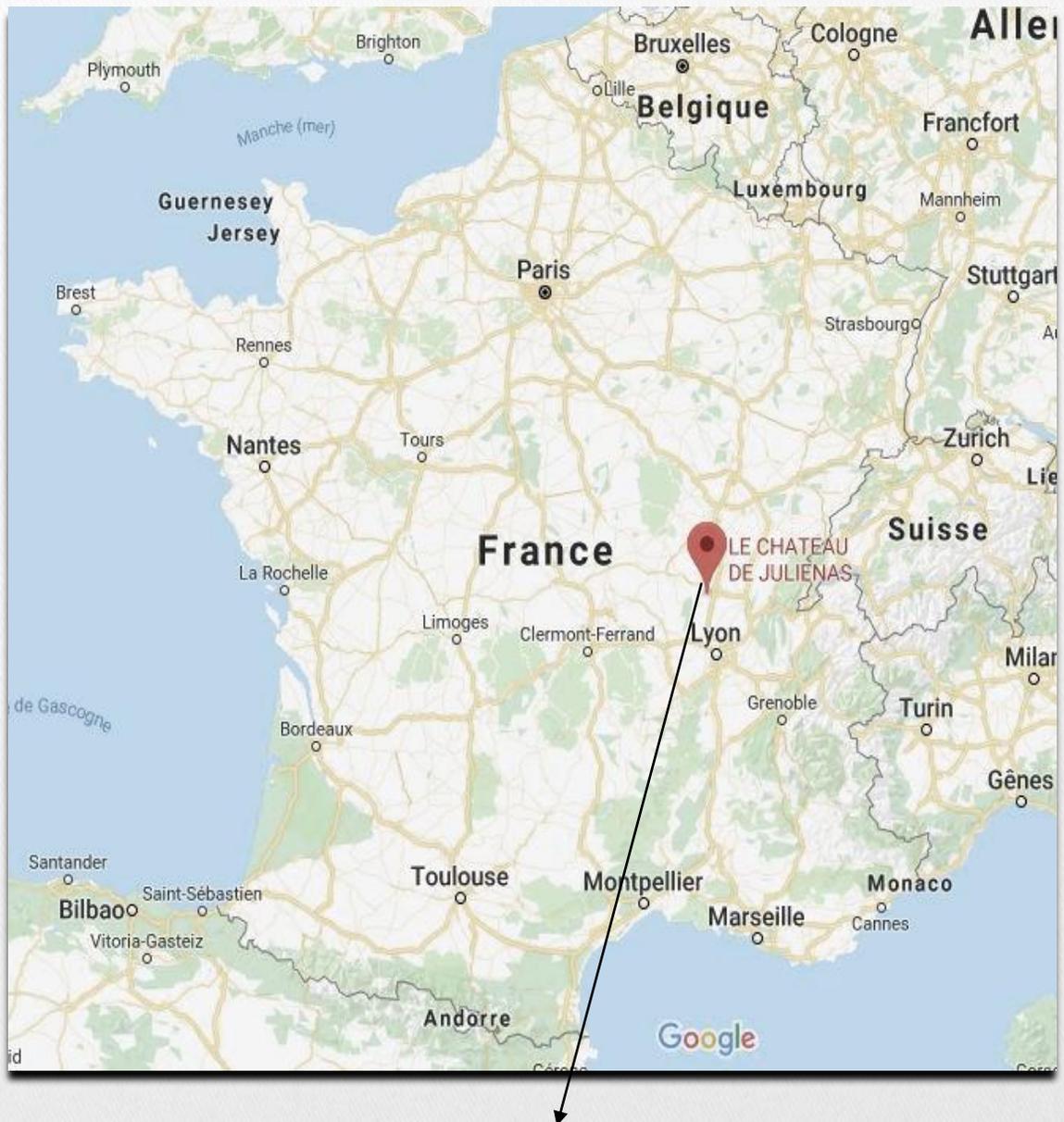
Tél : +33 (0)4 74 04 49 98
Mob : +33 (0)6 85 76 95 41

E-mail : thierrycondemine@chateaudejulienas.com

Site : www.chateaudejulienas.com



Localisation



Château de Julié纳斯

Histoire



Spes Mea Deus :
Dieu est Mon Espoir
*Médaille en pierre gravé
dans le Château en 1582*



Le cuvage autrefois

Datant du XIII^{ème} siècle et propriété des seigneurs de Beaujeu, le Château de Juliéas a toujours été une propriété viticole. La partie Nord fût reconstruite à la fin du XVI^{ème} siècle.

Les authentiques caves voûtées en pierre du pays datent de 1744.

C'est en 1907 que l'arrière grand-père de Thierry, Claude Condemine acquiert et restaure le Château puis améliore le vignoble.

Le domaine compte aujourd'hui 40 hectares en appellations Juliéas, Fleurie et Moulin-à-Vent, constituant le plus grand vignoble de l'appellation Juliéas.



“Au-delà de mon métier, le Château de Juliéas représente une multitude d'histoires, de terroirs, de vins... et porte fièrement, au niveau national et international, des valeurs d'authenticité, de performance et de convivialité.

Vigneron, le plus beau métier du monde ? Je le pense !

Toujours habité par des vignerons, le Château de Juliéas se transmet de génération en génération et évolue avec le temps.

Plantation, taille, épannage, vendanges... Avec l'aide de mon épouse Aurélie, notre travail est rythmé par les saisons, la météo, mais avant tout par la passion et le plaisir de poursuivre l'histoire de mes parents, et d'écrire celle de nos enfants.

Avec le souhait de nous inscrire pleinement dans une démarche d'agriculture raisonnée, notre vignoble a reçu la certification environnementale Terra Vitis en 2018. Depuis 2019, nous nous engageons également dans une conversion en agriculture biologique”.



Cour du Château en 1960



Le cuvage en 1980

Thierry CONDEMINE

Renseignements techniques



Appellations : Juliéenas, Fleurie, Moulin-à-Vent

Superficie : 40 hectares

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Densité plantation : de 6 200 à 10 000 pieds / hectare

Exposition : Sud / Sud-est

Rendement : 50 hectolitres / hectare

Taille : gobelet et cordon double

Age moyen des vignes : 45 ans

Vendanges : manuelles

Vinification : en cuve inox thermorégulée, dosage de sulfite raisonné et utilisation de levures indigènes

Elevage : de 8 à 18 mois en foudres de bois ou en fûts



Nos vins



Juliénas, Cuvée Tradition

Juliénas, Cuvée Prestige

Juliénas, Cuvée Le Clos

Juliénas, Cuvée Claude Condemine

Fleurie, Cuvée « Les Moriers »

Moulin-à-Vent, Cuvée « Le Petit Brennay » (2021)

JULIÉNAS

Cuvée Tradition



Les Accords mets et vins

Sur des salades composées, volailles, charcuteries, fromages et en apéritif

Température de service : 14/15°C

Le Vin

Couleur : Robe rubis brillant et reflets framboise

Nez : Frais sur petits fruits rouges comme la groseille

Arômes floraux et épicés (pivoine, œillet, poivre)

Nez fondu et fin

Bouche : Croquante et réveillée, avec une pointe de menthe fraîche

Les tanins sont soyeux avec des arômes dominants de cerise, une note poivrée et une touche de vanille

Bon équilibre en bouche

La Vigne

Caractéristiques : Vendanges issues de notre coteau de Bessay

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Mode de conduite : Taille en cordon avec enherbement

Désherbage mécanique

Travail du sol, pas de désherbage chimique

Le Terroir

Altitude : Entre 220 et 320m , donnant une maturité optimale

Exposition : Sud

Terroirs : Sols sur « pierres bleues » altérées à faible profondeur

La Vinification

Vendange : Maturité phénolique optimale

Tri à la vigne et au chai sur table de tri vibrante

Egrappage partiel

Cuvaison : + ou - 9 jours

Contrôle de température très exigeant

Elevage : En foudre centenaire, afin de donner au cru toute sa finesse et sa rondeur

Potentiel de garde : Jusqu'à 7 ans



JULIÉNAS

Cuvée Prestige



Les Accords Mets et Vins

Viandes grillées, charcuteries, fromages au lait de vache

Le Vin

Couleur : Robe rubis reflets violacés

Nez : Le nez se révèle discret, avec un caractère fruits à l'eau-de-vie

Les notes florales apportent de la délicatesse autour de la rose framboisée et du lilas

Bouche : La bouche charnue et ample donne une belle matière

Arômes complexes autour des notes de cacao amer et de cerise

La Vigne

Caractéristiques : Vendanges sélectionnées sur les plus vieilles parcelles de l'exploitation (70 ans et plus)

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Mode de conduite : Taille en gobelet avec enherbement

Le Terroir

Altitude : Entre 200 et 250m, pour une maturité optimale

Exposition : Sud-est

Terroirs : Sols sur roches siliceuses variées profondes

La Vinification

Vendange : Maturité phénolique optimale

Tri à la vigne et au chai (table de tri vibrante)

Egrappage partiel afin de permettre une longue cuvaison

Cuvaison : 9 à 11 jours

Contrôle de température très exigeant

Elevage : En foudre centenaire, afin de donner au cru toute sa finesse et sa rondeur

Potentiel de garde : Jusqu'à 9 ans



JULIÉNAS

Cuvée Le Clos



Un vin issu d'une parcelle attenante au Château, entourée de murs, avec une recherche très pointue de la maturité

Raisins de 30 à 50% égrappés, élevage de plus d'un an en foudre

Les Accords Mets et Vins

Viandes rouges (côte de bœuf, rumsteck), gibiers, fromages fermiers (Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire, fromage de chèvre), cuisines légèrement épicées (asiatique)

Le Vin

Couleur : Robe cerise profonde

Nez : Puissant dès le premier abord, le nez dévoile des notes de réglisse, de raisins secs, de fruits cuits et toute une gamme d'épices douces qui trouvent leur place parmi les arômes boisés (cacao et praline)

Bouche : Très charnue en attaque, la bouche révèle rapidement sa puissance, soutenue par des tanins longuement affinés en fût

L'ensemble est bien construit avec une belle maturité aromatique en bouche

Les arômes boisés en fin de bouche donnent beaucoup de longueur à ce vin

La Vigne

Caractéristique : Parcelle unique de deux hectares

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Mode de conduite : Taille en gobelet

Le Terroir

Altitude : Entre 200 et 250m, pour une maturité optimale

Exposition : Sud / Sud-est

Terroir : Sols sur « pierres bleues » altérées profondes

La Vinification

Vendange : Maturité phénolique optimale

Tri à la vigne et au chai sur table de tri vibrante

Cuvaison : 9 à 11 jours

Contrôle de température très exigeant

Elevage : Foudre récent pendant 18 mois afin de donner au cru toute sa finesse, sa rondeur et son subtil goût boisé

Potentiel de garde : Jusqu'à 9 ans



JULIÉNAS

Cuvée Claude Condemine



Les Accords Mets et Vins

Viandes rouges (côte de bœuf, rumsteck), gibiers, fromages fermiers (Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire, fromage de chèvre), cuisines légèrement épicées (asiatique)

Le Vin

Couleur : Robe rouge intense où persistent encore quelques reflets pourpres

Nez : Le nez est puissant et complexe, avec un mélange de fruits rouges à noyaux et de fleurs épicées (lys, pivoine), soutenu en fond par des arômes de cuir et cacao

Il faut prendre le temps de l'aérer délicatement dans le verre pour apprécier la diversité aromatique qu'il développe

Bouche : L'attaque en bouche est ronde et présente une bonne amplitude

Les arômes sont avant tout dominés par la cerise à l'eau-de-vie, auxquels succèdent des notes de vanille et de caramel, rappelant subtilement l'élevage en fût

Les tanins présents surtout en fin de bouche sont encore imprégnés de jeunesse, signe d'une bonne aptitude au vieillissement

La finale reste fraîche et réveillée avec une note légèrement pimentée

La Vigne

Caractéristiques : Vignes vieilles de plus de 50 ans

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Mode de conduite : Taille en gobelet avec enherbement

Le Terroir

Altitude : 200 et 250m, donnant une maturité optimale

Exposition : Sud / Sud-est

Terroir : Sols sur roches siliceuses variées profondes et sols sur granite profond

La Vinification

Vendange : Maturité phénolique optimale

Tri à la vigne et au chai sur table de tri vibrante

Cuvaison : 9 à 11 jours

Contrôle de température très exigeant

Elevage : Elevage en fût de chêne de 5 à 10 vins pendant 12 mois

Cuvée élaborée **uniquement à partir de vin de presse, cuvée non filtrée**

Potentiel de garde : Jusqu'à 9 ans



FLEURIE

Cuvée « Les Moriers »



Un vin issu d'une parcelle du climat « Les Moriers », porté sur le fruité et la minéralité
Raisins égrappés de 30 à 50 %, élevage de 8 mois en foudre

Les Accords Mets et Vins

Viandes rouges et blanches grillées (côte de bœuf, pavé de rumsteck), barbecue, fondue bourguignonne, fromages (notamment de chèvre), cuisines d'été (salades composées) ou à l'apéritif

Le Vin

Couleur : Robe rubis foncé

Nez : Frais dès le premier abord, le nez dévoile des notes de fleurs, de raisins frais et de fruits rouges

Bouche : Agréable, la bouche révèle rapidement la finesse, soutenue par des tanins soyeux

L'ensemble est bien construit avec une belle palette aromatique en bouche

On retrouve des arômes frais et floraux très persistants en final

La Vigne

Caractéristique : Parcelle unique d'un hectare

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Mode de conduite : Taille en gobelet

Désherbage mécanique

Travail du sol, pas de désherbage chimique

Le Terroir

Altitude : 250m, donnant une maturité optimale

Exposition : Sud / Sud-est

Terroir : Sols peu caillouteux des piémonts et alluvions anciennes

La Vinification

Vendange : Manuelle avec recherche de maturité phénolique optimale

Tri à la vigne et au chai sur table de tri vibrante

Cuvaison : 7 à 9 jours, température contrôlée en permanence

Élevage : Foudre centenaire pendant 8 mois afin de donner au cru toute sa finesse et sa rondeur

Potentiel de garde : Jusqu'à 7 ans



MOULIN-À-VENT

Cuvée « Le Petit Brennay »



Vin issu d'une parcelle unique, sur le lieu-dit « Le Petit Brennay ». Le plus corsé et structuré de notre gamme

Les Accords Mets et Vins

Viandes rouges (côte de bœuf, rumsteck) rôties ou en sauces, gibiers, fromages fermiers (Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire, fromage de chèvre), cuisines légèrement épicées (asiatique)

Le Vin

Couleur : Robe grenat aux reflets pourpres, d'une couleur intense

Nez : Très agréable, fin et élégant, le nez développe des arômes de fruits confiturés, d'épices et de réglisse, parfois même de violette

Bouche : L'attaque est charnue

Chaleureux en bouche, structuré et tannique, on découvre alors dans ce vin des notes boisées et vanillées, caractéristiques de son élevage en fût

La complexité des saveurs apporte une belle longueur en bouche et une persistance en finale

Très bon potentiel de garde (9 ans et plus)

La Vigne

Caractéristique : Parcelle unique de moins d'un hectare

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Mode de conduite : Taille en cordon

Désherbage mécanique

Travail du sol, pas de désherbage chimique

Le Terroir

Altitude : Environ 200m, donnant une maturité optimale

Exposition : Est

Terroir : Sols peu caillouteux des piémonts et alluvions anciennes

La Vinification

Vendange : Manuelle avec recherche de maturité phénolique optimale

Tri à la vigne et au chai sur table de tri vibrante

Cuaison : Environ 15 jours, température contrôlée en permanence

Elevage : 1 an dans des pièces de 3 à 5 vins

Potentiel de garde : Jusqu'à 9 ans et plus.



JUS DE RAISIN



Dégustez notre nectar de raisin, qui ravira les papilles des petits comme des grands !

Issu du cépage Gamay, ce jus de raisin est obtenu par saignée.

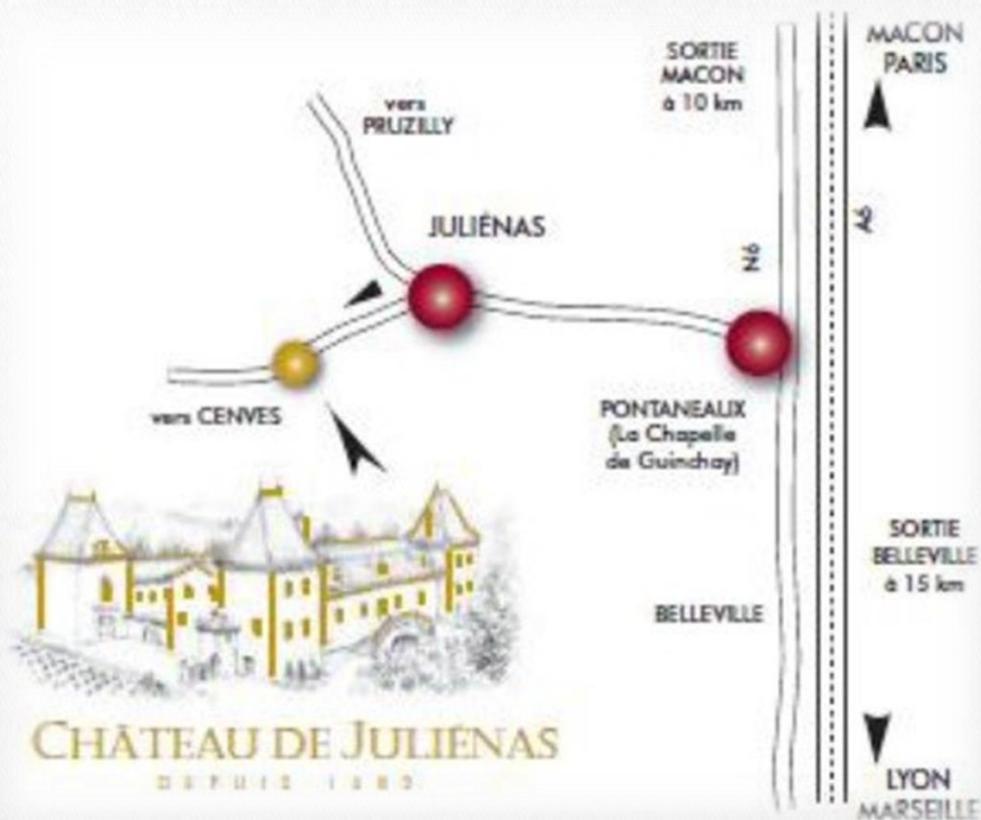
Garanti 100% naturel, il est sans conservateur et sans sucres ajoutés.

Il est également pasteurisé pour une conservation plus longue.

A conserver huit jours au frais après ouverture.



Accès au Château



GPS : Lieu dit « Les Blondels »