

Domaine Jamet / Corinne et Jean Paul Jamet

Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • Dans les années 1950, principalement des arbres fruitiers. • Joseph Jamet (père de Jean Paul) et Jean Luc (frère de Jean Paul) • 1970 : renouveau de Côte-Rôtie, production vendue aux négociants • 1976 : Première récolte mise en bouteille au domaine • 2013 : Départ de Jean Luc Jamet du domaine • Depuis 2015 : Loïc (fils aîné de Jean Paul et Corinne) travaille dans le domaine
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • Côtes du Rhône Septentrionale • Rhône (69) • Ampuis • 10 km au sud de Vienne
Climat	Continental, le Rhône permet de réguler la température et le vent dans la vallée permet d'assainir la vigne
Sol	Schiste majoritairement, granite par endroit
Superficie du domaine	15 Hectares
Nombre de bouteilles produites par an	70000
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • Côte-Rôtie • 100% Syrah • 22 mois en fûts dont 15% de fûts neufs • Côte-Rôtie Fructus Voluptas • 100% Syrah • 16 mois en fûts de plusieurs années • Condrieu • 100% Viognier • 50% fûts et 50% de cuve inox • première condrieu du domaine en 2015
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • Côte-Rôtie Côte Brune • 100% Syrah • vin rouge de garde • 24 mois en fûts dont 30% de fûts neufs • Nombre de bouteilles produites • Vinification 100% vendange entière • Seule sélection parcellaire du domaine
Anecdote	Loïc (le fils de Jean-Paul), est un amoureux du cépage chenin et pourquoi pas une parcelle de chenin autour du domaine ?

