



**Producteur :** Domaine des Vins de Vienne

**Couleur :** Rouge

**Appellation :** Crozes-Hermitage

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée du Rhône

**Nom du propriétaire :** Cuilleron, Gaillard, Villard, Villa

**Géologie du sol :** Galets roulés sur sols argilo-calcaires sableux

**Superficie :** 4 ha

**Encépagement :** Syrah (100%)

**Âge moyen des vignes :** 25

**Vinification :** Vendanges manuelles, éraflée partiellement.

Vinification traditionnelle de 2 à 3 semaines avec les levures indigènes.

**Élevage :** 12 mois, 25 % en cuve béton et 75 % en foudre et fûts de chêne français. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.

**Aspect visuel :** Rouge cerise et dense, reflet violacé

**Aspect gustatif :** Gourmand, aux notes de fruits rouges et d'épices, tannins fins, belle longueur.

**Aspect olfactif :** Nez bien défini, fruits noirs et épicé.

**Accord vin et mets :** Boudin noir aux pommes, andouillette grillée

**Conservation :** 3-4 ans

### Le domaine :

C'est l'idée de faire renaître le vignoble historique de Seyssuel, parmi les plus réputés à l'époque romaine, mais disparu à la fin du 19e siècle, qui unit Pierre Gaillard, Yves Cuilleron et François Villard au sein du Domaine des Vins de Vienne. La mise en place du projet leur permet également de créer une maison de négoce haute couture afin d'élaborer collectivement des vins d'une multitude de crus de la Vallée du Rhône, s'étant mérités la réputation d'être à la fois gourmands et accessibles tout en répondant bien aux caractéristiques de chaque terroir.

### Revue de presse :

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Jun 2021

---

Quel beau rouge à boire maintenant ou mettre en cave! Robe profonde violacée. Nez typique de syrah issue d'un millésime solaire: fruité intense dégageant des arômes de fruits des champs (mûres et cassis), de poivre, de réglisse noire, de même qu'un effluve fumé attendu. Très bonne présence en bouche, surprenante fraîcheur, bon équilibre, de la matière, une solide structure et une belle allonge. Servez ce superbe Crozes bio avec vos saucisses favorites grillées au barbecue. Bon potentiel de garde: 4 à 6 ans.

<https://lesconseillersduvin.ca/crozes-hermitage-2018-les-vins-de-vienne/>

**Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021**

Les raisins qui composent cet excellent crozes-hermitage proviennent de quatre communes situées dans la partie centrale et dans la partie sud de l'appellation. L'élevage de 12 mois en foudre et en fûts de chêne français, ainsi qu'en cuve de béton a permis d'assouplir les tanins de la syrah, sans en masquer le fruit, qui s'exprime avec netteté. Grain compact, saveurs longues et profondes. Une super réussite!