



Producteur : Domaine Pierre Gaillard

SAQ (CCNP) : 10507307

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 25.35 \$

Appellation : Faugères

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Languedoc-Roussillon

Nom du propriétaire : Cuilleron, Gaillard, Villard

Géologie du sol : essentiellement des schistes

Superficie : 3 ha

Encépagement : Syrah (55%), Grenache noir (35%) et Mourvèdre (10%)

Âge moyen des vignes : 4

Vinification : varie selon le millésime - soutirages minimum

Élevage : fûts d'un vin pendant 12 mois

Conservation : 3 ans

Le domaine :

Le nom de la cuvée traduit la migration de nos trois amis vigneron de la partie la plus septentrionale des côtes du Rhône, le vignoble de Seyssuel. Transhumance signifie étymologiquement "Au-delà des terres", et désigne un mode de vie pastoral, l'un des référents de l'identité provençale. Cette cuvée est issue de quatre parcelles en propriété situées sur les communes de Cabrerolles et Caussinjoûls, dans le département de l'Hérault.

Revue de presse :

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, May 2021

One of my favourite wines from the Languedoc, Pierre Gaillard's 2017 Faugères shows even more refinement than usual. Never a lack of power, you'll find a host of dark fruits, ripe mouth-coating tannins alongside a gorgeous mix of dried herbs like thyme and rosemary. Fabulous complexity. I find the 2017 even more harmonious, more complete, more satisfying than the usual high standards Gaillard has set with this cuvée.

Grape varieties: grenache, syrah, mourvedre.

Residual sugar: 2.6 g/L.

Serve at: 18 C.

Drink now-2024.

Food pairing idea: bavette with dried herbs and mustard.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-may-7-2021>

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Aug 2020

Un bel assemblage de grenache (50%), syrah (35%) et mourvèdre (15%) d'une appellation du Languedoc qui mérite notre attention (Faugères). Élaboré par Pierre Gaillard, vigneron du Rhône, dans un style mûr et plein, sans excès. Robe colorée, nez de fruits noirs (mûres, cassis, cerises), légèrement fumé (syrah). Très bonne sève et matière à bon prix! Malgré la richesse, ce très beau rouge demeure équilibré. De bonne persistance il accompagnera à merveille les grillades de bœuf et d'agneau.

<https://lesconseillersduvin.ca/transhumance-2017-faugeres-domaine-cottebrune/>

Véronique Rivest, La Presse, Feb 2020

Le Languedoc est une des régions les plus dynamiques de France en ce moment, et source de superbes vins de terroir, à prix avantageux. L'appellation Faugères jouit de conditions très particulières, dont des sols de schistes qui donnent des vins puissants et frais à la fois, empreints de minéralité. Syrah et grenache surtout, avec un peu de mourvèdre, donnent ici un vin puissant, aux accents de fruit noir très mûr, de terre noire, de garrigue, de cuir, de roche. Un caractère sombre et sauvage, avec des tanins fermes et une finale presque sanguine. Il profitera d'un passage en carafe et sera encore meilleur après quelques années de bouteille. Un véritable vin d'hiver pour une cuisine roborative.

http://plus.lapresse.ca/screens/7979412c-4001-4652-9028-46d45057faef__7C___0.html?utm_medium=Email&utm_campaign=Internal%20Share&utm_content=Screen