



**Producteur :** Domaine Pierre Gaillard

**Couleur :** Rouge

**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/>