



Producteur : Domaine des Vins de Vienne

SAQ (CCNP) : 10783310

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 33.75 \$

Appellation : Saint-Joseph

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : Cuilleron, Gaillard, Villard, Villa

Géologie du sol : Varié avec dominante granitique, taille en gobelets sur échelas

Superficie : 10 ha

Encépagement : Syrah (100%)

Âge moyen des vignes : 30

Vinification : Vendanges manuelles, éraflées partiellement. Vinification traditionnelle de 2 à 3 semaines avec les levures indigènes.

Élevage : 12 mois, 20 % en cuve béton et 80 % en foudre et fûts de chêne français. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.

Aspect gustatif : La bouche est ronde, souple et gourmande.

Aspect olfactif : Arômes de fraise, de cassis et de violette.

Accord vin et mets : entrecôte grillée, mignon de veau sauce au poivre

Conservation : 3 à 5 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 permit 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 :

Jean Aubry, Le Devoir, Jan 2021

Ce qui frappe avant tout ici est le fait que l'influence du terroir, en raison de sa résonance fraîche, presque minérale, fait contrepoids à ce millésime dont on sent sur les syrahs une maturité de haut niveau. Ce qui confirme aussi le doigté du trio Cuilleron-Villard-Gaillard à traiter le tout sans alourdir ni dénaturer le propos de l'ensemble, bien que la trame tannique riche, moelleuse et étoffée, de belle densité, semble affirmer le contraire. N'a sans doute pas l'élégance des millésimes plus frais, mais diable que l'on se régale!

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/593337/billet-vins-le-vin-mythique-est-il-un-mythe-2>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Nov 2020

Les Vins de Vienne, projet commun d'Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard en Rhône, qui travaillent sur la rive droite du fleuve sur des appellations comme Côte-Rôtie, Condrieu et Saint-Joseph. Donc, les vignes de syrah sont sur des sols dominés par le granite, taillées en gobelets sur échelas. Lors de la fermentation, on fait des pigeages quotidiens pour l'extraction, puis on envoie le vin faire 12 mois d'élevage, un peu en béton, surtout en fûts de chêne. Filtration avant la mise en bouteille.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=28c983bdbc>