



Producteur : Domaine des Vins de Vienne

SAQ (CCNP) : 12034275

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 36.75 \$

Appellation : Crozes-Hermitage

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : Cuilleron - Villard - Gaillard

Géologie du sol : Roche mère granitique recouverte d'alluvions siliceux ou de galets roulés mélangés à une forte proportion d'argile.

Encépagement : Marsanne (100%)

Vinification : En cuves à basse température

Élevage : 9 mois sur lies en fûts de chêne français

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 :

Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Feb 2021

On connaît les vins rouges de Crozes-Hermitage qui sont élaborés avec de la syrah. On y fait aussi un peu de blanc à partir de roussanne et de marsanne. C'est ce dernier cépage qui compose à 100% cette cuvée élaborée par le trio de talentueux vignerons François Villard, Yves Cuilleron et Pierre Gaillard qui se trouve derrière «Les vins de Vienne». Élevé neuf mois sur ses lies en fût de chêne français, il offre un nez d'abord timide qui se développe au contact de l'oxygène pour gagner en complexité. Des parfums invitants d'abricot, d'agrumes, de fleur blanche et de miel. La bouche, ample et généreuse, profite d'une acidité fine, presque délicate, qui donne à l'ensemble un équilibre d'école et une buvabilité certaine.

<https://www.journaldemontreal.com/2021/02/12/saint-valentin-menu-3-services-pour-epater>

Jean Aubry, Le Devoir, Jan 2021

Cette pure marsanne commence à trouver ses aises dans cette cuvée au fruité de poire, d'amande broyée et d'un soupçon de miel où la rondeur de texture s'affiche en équilibre avec l'acidité et la fine amertume. Un beau vin blanc à servir sur les quenelles de poisson, les Saint-Jacques ou la volaille au pot.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/594231/billet-vins-joseph-drouhin-l-integrite-d-une-grande-maison-de-bourgogne>

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

La couleur dorée annonce un vin riche, gorgé d'un fruit, qui se dessine en bouche sur une trame de fond fumée, grillée et épicée, avec une pointe de réduction (céréales rôties) en finale. Rond et chaleureux, à défaut de longueur. Il faudra prévoir une cuisine copieuse pour faire écho à sa vinosité.