CÔTES DU RHÔNE LES CRANILLES

2019 · Rouge · France / Vallée du Rhône

Producteur : Les Vins de Vienne
Couleur : Rouge

Appellation : Côtes du Rhône
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : Yves Cuilleron, Pierre Gaillard, François Villard
Géologie du sol : Composé d'une multitude de terroirs. Climat méditerranéen à continental tempéré. Conduite en cordon ou en gobelet bas.
Encépagement : Grenache (70%), Petite Syrah (25%) et Carignan (5%)

Vinification : Traditonnelle. Vendange totalement éraflée. Macération de trois semaines maximum. Remontage en début de fermentation alcoolique.
Élevage : 50 % cuves inox , 50 % en fûts de plusieurs vins pendant 12 mois. Origine des bois : France uniquement (forêts de l'Allier, du Troncais, de Bertranges). Soutirages minimum. Filtration dégrossissante avant mise en bouteille.

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 :

Janine Saine, Tout sur le vin, Dec 2021

Création de trois vignerons indépendants (Cuilleron, Villard et Gaillard) qui ont réuni leur savoir-faire avec cet assemblage de grenache, petite syrah et carignan. D'où un rouge intense au goût de petites baies noires, ponctué de tanins souples et épicés. Une tourtière d'agneau ou de gibier lui fera grand honneur.

https://www.toutsurlevin.ca/vins-fetes-2021-2022/

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

Un cran plus léger que d'habitude, il me semble, en 2018. Léger, sans être mince; relevé de goûts de bleuets, de poivre et de réglisse noire. Un bon achat pour l'amateur de grenache. Servez-le avec des pâtes aux olives noires, tomates cerises et saucisse italienne.

Natalie Richard, La Tribune, May 2020

Les vins de Vienne, c'est avant tout le pari de l'amitié de trois vignerons : Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard, de grandes pointures sur les appellations de Côte-Rôtie, Condrieu et Saint-Joseph. Unis par l'amour du vin et la même passion de produire des cuvées de qualité qui sont fidèles à l'expression du terroir, ils démarrent en 1995 le projet fou de recréer le vignoble antique de Seyssuel, sur la rive gauche du Rhône. Il en découle une œuvre viticole d'exception dont cette cuvée qui fait référence aux vrilles avec lesquels s'agrippe la vigne, qu'on appelait traditionnellement «cranilles». Un vin de plaisir par excellence à dominance grenache où les arômes profonds de petits fruits noirs flirtent avec la violette, avec ampleur et beaucoup de fraîcheur sur des tannins soyeux et une finale soutenue.

https://www.latribune.ca/le-mag/vin/un-toast-aux-mamans-fc9d5d4faa1110447359ec3a1c76573d