VIN DE FRANCE REMÉAGE BLANC

2019 · Blanc · France / Vallée du Rhône

Producteur : Les Vins de Vienne
Couleur : Blanc

Appellation : Vin de France
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : Yves Cuilleron, Pierre Gaillard, François Villard
Géologie du sol : argilo-calcaire
Superficie : 6 ha
Encépagement : Chardonnay (40%), Viognier (40%), Sauvignon Blanc (5%) et Marsanne (5%)
Âge moyen des vignes : 20 ans

Vinification : pressurage en vendange entière. Fermentations et vinifications en cuves à basse température.
Élevage : Élevage sur lies en cuve pendant 4 mois.

Aspect gustatif : Frais et tendu, un blanc en équilibre, fruit mûr et aromatique
Aspect olfactif : Aromatique et net, parfum floral et de pêche blanche

Accord vin et mets : apéritif, tomates-mozzarella, fromage de chèvre

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 :

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Jan 2022

Les Vins de Vienne, projet commun d'Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard en Rhône, qui travaillent sur la rive droite des appellations de Côte-Rôtie, Condrieu et Saint-Joseph. Je suis moins familier avec leurs blancs, mais par déduction je pense que c'est un meilleur candidat à table qu'en apéro. 45%

chardonnay, 45% viognier, avec une touche de marsanne et de sauvignon, court élevage de 4 mois en cuve. Deux autres cuvées nous arrivent de ce projet cette semaine. D'abord, leur Crozes-Hermitage d'entrée de gamme, en blanc, ainsi que Les Barcillants, une cuvée parcellaire de Cornas, de syrah. Ces trois vins ne sont pas nature, mais Les Vins de Vienne vinifient avec levures indigènes et font généralement de magnifiques vins droits.
Reméage 2020 par Les Vins de Vienne (19,95$)
Blanc.

https://us18.campaign-archive.com/home/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=5e176004da