



Producteur : Domaine Pierre Gaillard

Couleur : Blanc

Appellation : Saint-Péray

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : Pierre Gaillard

Conservation : 3 à 5 ans

Le domaine :

Pierre Gaillard est diplômé du Lycée Agricole de Beaune. Après ses études, il oeuvre en tant que chef de culture chez Marcel Guigal pour qui il replante notamment le vignoble “La Turque” lors du rachat de Vidal-Fleury par ce dernier. Il décide de s’installer à son compte en 1981, mais ce n’est par contre qu’avec le millésime 1985 que Gaillard débute la commercialisation de sa production. La raison en est simple puisque Gaillard n’a les moyens, à l’époque, que de s’acheter des friches qu’il s’acharne à remettre en condition et à replanter. Depuis une dizaine d’années maintenant, bon an mal an, Pierre Gaillard rafle la médaille d’or ou d’argent au concours des vins d’Ampuis.

Revue de presse :

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Oct 2021

One of white wine’s most unique and underestimated appellations. The hillsides of Saint-Péray are located in the Northern Rhône, just south of Cornas. As with most of the central Rhône, the grapes are roussanne and marsanne, but here the finish is more salty and mineral than the typical rich and unctuous. This wine lingers in the most amazing, sparkly way. The palate is sensuous. The aromatics are subtle yet so enticing. Just wow.

Grape varieties: marsanne, roussanne.

Residual sugar: 1.4 g/L.

Serve at: 16 C.

Drink now-2024.

Food pairing idea: lobster or scallops with garlic butter.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-oct-8-2021>

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Sep 2021

Avec les prix à la hausse pour les blancs de la Vallée du Rhône septentrionale, voilà que Saint-Peray devient un choix judicieux pour de nombreux sommeliers et influenceurs. Un assemblage classique de marsanne (70%) et roussanne (30%) offrant pour l'instant, des notes boisées évidentes, rehaussées d'arômes de miel et de pomme. Un blanc rond, moyennement corsé, doté d'une tendre acidité et d'une pointe d'amertume qui assurent fraîcheur et équilibre. Savoureux à souhait et de bonne persistance il accompagnera parfaitement la truite saumonée grillée.

<https://lesconseillersduvin.ca/saint-peray-2019-pierre-gaillard/>