



Producteur : Les Vins de Vienne

Couleur : Rouge

Appellation : Crozes-Hermitage

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : Cuilleron, Gaillard, Villard, Villa

Géologie du sol : Galets roulés sur sols argilo-calcaires sableux

Superficie : 4 ha

Encépagement : Syrah (100%)

Âge moyen des vignes : 25

Vinification : Vendanges manuelles, éraflée partiellement.

Vinification traditionnelle de 2 à 3 semaines avec les levures indigènes.

Élevage : 12 mois, 25 % en cuve béton et 75 % en foudre et fûts de chêne français. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.

Aspect gustatif : Gourmand, aux notes de fruits rouges et d'épices.

Accord vin et mets : Boudin noir aux pommes, andouillette grillée

Conservation : 3 à 4 ans suivant le millésime,

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 :

Nadia Fournier, L'Infolettre de Nadia Fournier, Mar 2022

Assemblage de raisins de quatre communes, situées dans la partie centrale et dans la partie sud de l'appellation. Le 2019 est de loin le plus croquant et le plus affriolant des derniers millésimes. Une

explosion d'arômes de fleurs et de fruits noirs concentrés, une chair dodue, animée d'une belle fraîcheur sous-jacente et une finale étonnamment longue. Excellent rapport qualité-prix. – Le guide du vin 2022 (p. 72)

<https://mailchi.mp/374f2f1af46a/linfolettre-de-nadia-fournier-31-mars-2022?e=c0d6c9259c>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Mar 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. Donc, les vignes de syrah sont sur des sols dominés par le granite, taillées en gobelets sur échalas. 2 à 3 semaines de cuvaison, raisins égrappés, puis 12 mois d'élevage avec 25 % en cuve béton, le reste en fûts. Filtration avant mise en bouteille. Leur Saint-Joseph 2019 sort également cette semaine.

Crozes-Hermitage 2019 par les Vins de Vienne (28,30\$) Rouge.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=7fe2c3b698>

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Nov 2021

I have a bit of a love/hate relationship with Crozes-Hermitage. I find many are too heavy, overladen with dark fruit and black olive notes. Not here — this is true northern Rhône syrah, where the accent is more on violets and other florals, with fresh fruit and just a faint hint of olive and pepper. The tannins are super fine, giving the wine decent length and focus. Think of this as a Cru Beaujolais with extra torque. Serve cool.

Grape variety: syrah.

Residual sugar: 1.9 g/L.

Serve at: 16 C.

Drink now-2026.

Food pairing ideas: olive tapenade, chicken with black olives.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-nov-5-2021>

Véronique Rivest, La Presse, Oct 2021

Un autre vin élaboré entièrement avec de la syrah, qui ne pourrait être plus différent du premier. On est ici dans le nord de la vallée du Rhône, le fief de ce cépage. Les vins de Crozes-Hermitage peuvent varier beaucoup en style, mais on a ici une expression tout à fait classique. Le nez est très aromatique, parfumé, avec des notes de mûre, de violette, d'olive noire, de viande fumée, de bacon et d'anis. La bouche est riche, mûre et intense, avec beaucoup de matière, mais sans tomber dans la lourdeur: une acidité fraîche équilibre le tout. Des tanins modérés mais fermes, couplés à cette matière, en font assurément un vin pour la table, tout indiqué pour l'automne et sa cuisine plus roborative: bœuf braisé à l'anis, navarin d'agneau aux olives noires, magret de canard aux mûres.

http://plus.lapresse.ca/screens/3862d507-f52a-4abb-9cbb-c303e9190478__7C___0.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal%20share

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Jun 2021

Quel beau rouge à boire maintenant ou mettre en cave! Robe profonde violacée. Nez typique de syrah issue d'un millésime solaire: fruité intense dégageant des arômes de fruits des champs (mûres et cassis), de poivre, de réglisse noire, de même qu'un effluve fumé attendu. Très bonne présence en bouche, surprenante fraîcheur, bon équilibre, de la matière, une solide structure et une belle allonge. Servez ce superbe Crozes bio avec vos saucisses favorites grillées au barbecue. Bon potentiel de garde: 4 à 6 ans.

<https://lesconseillersduvin.ca/crozes-hermitage-2018-les-vins-de-vienne/>

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

Les raisins qui composent cet excellent crozes-hermitage proviennent de quatre communes situées dans la partie centrale et dans la partie sud de l'appellation. L'élevage de 12 mois en foudre et en fûts de chêne français, ainsi qu'en cuve de béton a permis d'assouplir les tanins de la syrah, sans en masquer le fruit, qui s'exprime avec netteté. Grain compact, saveurs longues et profondes. Une super réussite!