



Producteur : Domaine Pierre Gaillard

Couleur : Rouge

Appellation : Saint-Joseph

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : Domaine Pierre Gaillard

Géologie du sol : Granits très altérés exposés Est

Superficie : 3 ha

Encépagement : Syrah (100%)

Âge moyen des vignes : 40 ans

Vinification : Vendanges manuelles, tri sévère des grains sains et mûrs. Éraflage total. Macération pré-fermentaire à froid, fermentation alcoolique à 35 °C. Macération post-fermentaire à 30 °C. Fermentation malolactique en barriques.
Élevage : 18 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers). Barriques : 40 % neuves avec oxygénation tous les 4 mois

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 :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Dec 2021

Elle envoûte déjà, élevant le niveau des attentes pour mieux les consacrer à l’autel des saveurs. Les arômes portent haut, avec ce côté cerise et tapenade, café crème et poivre rose, alors que les saveurs, elles, enrobent et tapissent, s’affinant en milieu de bouche pour mieux resserrer la structure sous ses tanins fins. Une belle syrah à marier avec votre lapin à la moutarde ou votre côte de veau.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/655185/billet-vins-des-livres-a-boire-des-yeux>

Nadia Fournier, Patrick Désy, Mathieu Turbide, *Le Journal de Montréal*, Blogue Les Méchants Raisins, Dec 2021

Le Clos de Cuminaille est situé sur le terroir de Chavanay, qui chevauche celui de Condrieu, tout au nord de l'appellation Saint-Joseph. Pierre Gaillard y signe un 2019 plein et expressif, presque crémeux, et gorgé de fruit noir, de réglisse et de violette. Un peu plus large que long en bouche pour l'heure, mais déjà accessible et on ne peut plus séduisant avec son grain mûr et ses saveurs gourmandes. On pourra aussi le garder en cave jusqu'en 2025-2028.

<https://www.journaldemontreal.com/2021/12/03/30-vins-prestigieux>