



**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

**Géologie du sol :** Éboulis granitiques.

**Superficie :** 1,7 ha.

**Encépagement :** Marsanne (70%) et Roussanne (30%)

**Âge moyen des vignes :** 32 ans.

**Vinification :** Débourage limpide. Fermentation alcoolique en barriques à froid. Fermentation malolactique.

**Élevage :** 9 mois en barriques. Bâtonnage sur lies.

**Aspect gustatif :** La bouche présente des fruits légèrement compotés et trouve un bel équilibre avec une finale fraîche aux notes salines et iodées.

**Aspect olfactif :** Ce vin lumineux offre un nez expressif, aux notes de poires et de fruits exotiques.

**Accord vin et mets :** Huître en gelée d'eau de mer et julienne de poire. Noix de Saint Jacques juste snackées et julienne de poireau frit.

**Conservation :** À déguster dans le 7 ans suivant le millésime.

### 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 Turquie" 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, May 2023

The hillsides of Saint-Péray are in the northern Rhône, and the wines that come from there are absolutely unique. This starts rich and finishes with a beautiful mineral focus. Grape varieties: marsanne, roussanne. Residual sugar: 1.2 g/L. Serve at: 8-14 C. Drink now-2026. Food pairing ideas: apéritif, lobster, seafood stir-fry with ginger.

<https://montrealgazette.com/life/food/wines-of-the-week-richer-white-grapes-are-gifts-from-southern-france>

**Alain Pérocheau, HippoVino!, Mar 2023**

Le Domaine Pierre Gaillard Saint-Péray 2021 [...] vient de l'appellation Saint-Péray, dans le nord de la vallée du Rhône, où il est produit par le négociant et vigneron Pierre Gaillard. Celui-ci est bien connu car il fait partie du trio du négoce les Vins de Vienne, mais il a aussi son propre domaine et produit des vins dans le Rhône et à Faugères. Son Saint-Péray est une cuvée de négoce faite de 70% de roussanne et 30% de marsanne. La vinification et les mois d'élevage se font en fûts de chêne de plusieurs usages. Ce vin est assez discret au nez de prime abord, mais se distingue par sa texture soyeuse en bouche et la belle richesse de saveurs qui s'expriment dans un registre délicat et raffiné. La belle finale avec une touche minérale appelle un autre verre. Pour accompagner les poissons fins et les pétoncles, c'est superbe.

<https://hippovino.blogspot.com/2023/03/coups-de-cur-de-la-semaine-brouilly-et.html>

**Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Jan 2023**

Want a white wine with some serious texture? The hillsides of Saint-Péray are in the northern Rhône, just south of Cornas, and the wines that come from here are absolutely unique. Like most of the central Rhône, roussanne and marsanne are the grapes of choice, but what separates Saint-Péray from other appellations is the salty, mineral finish. This quality adds so much drinkability as it focuses the finish like a funnel. So interesting. This wine has the most amazing sparkly length. Grape varieties: marsanne, roussanne.

Residual sugar: 1.2 g/L.

Serve at: 8-14 C.

Drink now-2026.

Food pairing ideas: apéritif, seafood stir-fry with ginger.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-jan-20-2023>

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

Blanc. Si vous connaissez les Vins de Vienne, vous avez ici les vins de l'un des membres fondateurs du projet: Pierre Gaillard. Il produit des vins dans différentes appellations du sud de la France, tel que Faugères et Saint-Péray. Ici, on a un blanc assez classique avec un assemblage de roussanne et de marsanne. Élevage de 9 mois en barriques sans bois neuf. Il faut s'attendre à très peu d'acidité et de belles notes mielleuses (mon dieu je deviens Élyse Lambert). La cuvée St-Joseph Clos de Cuminaille 2020 sort également en beau rouge de table à 44,50 \$.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=0515ce42b2>

**Jean Aubry, Le Devoir, Jul 2022**

La dominante de marsanne enrobe et circonscrit ici un visage délicatement ponctué des grains de roussanne d'une roussanne qui apporte relief, éclat et sérénité. Beauté fragile dans un cadre peu acide, ample et gras

---

de texture, sur fond de teint abricoté, à peine miellé. Un blanc sec du Rhône à servir bien frais, dans le balancement aléatoire d'un hamac tendu entre deux rêves.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/736662/saint-peray-2020-pierre-gaillard-rhone-france-29-50-14862007>

**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-Péray 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/>