



**Producteur :** Les Vins de Vienne

**Couleur :** Rouge

---

**Appellation :** Côtes du Rhône

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée du Rhône

**Nom du propriétaire :** Yves Cuilleron, Pierre Gaillard, François Villard

**Géologie du sol :** Composé d'une multitude de terroirs. Climat méditerranéen à continental tempéré. Conduite en cordon ou en gobelet bas.

**Encépagement :** Grenache (70%), Syrah (25%) et Carignan (5%)

---

**Vinification :** Traditionnelle. Vendange totalement éraflée. Macération de trois semaines maximum. Remontage en début de fermentation alcoolique.

**Élevage :** 50 % cuves inox, 50 % en fûts de plusieurs vins pendant 12 mois. Origine des bois : France uniquement (forêts de l'Allier, du Tronçais, de Bertranges). Soutirages minimum. Filtration dégrossissante avant mise en bouteille.

---

**Aspect gustatif :** Un millésime plus fin que les précédents. Même trame aromatique de poivre et de fruits noirs épicés. Vin fluide et élégant dans un registre fruité, précis et sans déviance.

---

## 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 :

Marc Chapleau, Facebook, Profil personnel, Jan 2023

Le pendant méridional de la syrah dont je parlais en début de semaine. Un côtes-du-rhône sud, c'est dire, à base de grenache essentiellement. À peine corsé, rafraîchissant, épicé, pas trop capiteux, l'alcool est en

bride. À 20\$ et des poussières pour ce nouveau millésime 2021, l'affaire, encore une fois, est excellente!

<https://www.facebook.com/marcchapplea/posts/pfbid02u4HaRr8584VnEMDqc9nsVA1DkcS1GFPcrnoaUHWgDGtGfLE6MRjVP2MXUiZbFgWl>

#### Magazine VÉRO, Dec 2022

Un vrai must

Cette maison est née de la collaboration entre trois étoiles – soit Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard –, et le vin est à la hauteur du talent de ces vigneron. Ici, les notes de mûre, de cassis et de framboise, ainsi que les tanins veloutés, offrent un profil typiquement rhodanien. Ample et chaleureux sans être lourd, Les Cranilles est le compagnon idéal de la fondue chinoise, de la tourtière ou encore pour l'après-ski.

<https://veroniquecloutier.com/cuisine/noel-2022-5-alcools-essentiels-pour-celebrer>

#### Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022

Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard ont chacun leur domaine éponyme. Ensemble, en 1996, ils ont lancé cette marque dans le but de sauver les vignobles oubliés de Seyssuel, près de Vienne, dans le nord du Rhône.

Côtes du Rhône 2020, Les Cranilles

Le portefeuille des Vins de Vienne s'est élargi et regroupe de vins de la plupart des appellations du Rhône septentrional, plus quelques-unes au sud, dont Les Cranilles, vendues à la SAQ depuis des lunes. Une sélection de grenache et de syrah sur galets roulés; juteux, mais ferme, avec juste ce qu'il faut d'acidité et de tanins pour envelopper son fruit et des notes d'olives noires et de saucisson qui mettent en appétit.

#### Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Apr 2022

Le trio de vigneron rhodaniens que sont Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard se passe pratiquement de présentation tellement leurs vins font figure de référence au Québec. La nouvelle mouture 2020 de la cuvée Les Cranilles qui vient de débarquer à la SAQ est toujours aussi délicieuse. Un assemblage rhodanien bien typé avec une dominante de grenache à laquelle s'ajoutent syrah, carignan et mourvèdre. Matière juteuse et croquante. Ça reste bien structuré et fort bien étoffé avec des parfums de mûres, de cassis et de poivre. Un classique.

France 13,5% - Vin rouge - 20,75\$ - 2,6 g/L

Code SAQ: 722991

<https://www.journaldemontreal.com/2022/04/08/cinq-vins-pour-larrivee-du-printemps#:~:text=Le%20trio%20de%20vignerons%20rhodaniens,SAQ%20est%20toujours%20aussi%20d%C3%A9licieuse.>

#### Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Apr 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 échelas. Cette cuvée représente leur entrée de gamme, ce qui rend le magnum d'autant plus abordable et donc parfait pour les BBQ! Trois semaines de macération avec raisins éraflés de grenache à 70%, 25% syrah et 5% carignan. Élevage inox et

vieux bois (50-50).

Côtes du Rhône Les Cranilles 2020 par Les Vins de Vienne (42,25\$/MAGNUM!!)  
Rouge.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=e1fd6a233b>

**Janine Saine, Tout sur le vin, Dec 2021**

Création de trois vigneron indépendants (Cuilleron, Villard et Gaillard) qui ont réuni leur savoir-faire avec cet assemblage de grenache, petite syrah et carignan. D'où un rouge intense au goût de petites baies noires, ponctué de tanins souples et épicés. Une tourtière d'agneau ou de gibier lui fera grand honneur.

<https://www.toutsurlevin.ca/vins-fetes-2021-2022/>

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

Un cran plus léger que d'habitude, il me semble, en 2018. Léger, sans être mince; relevé de goûts de bleuets, de poivre et de réglisse noire. Un bon achat pour l'amateur de grenache. Servez-le avec des pâtes aux olives noires, tomates cerises et saucisse italienne.

**Natalie Richard, La Tribune, May 2020**

Les vins de Vienne, c'est avant tout le pari de l'amitié de trois vigneron : Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard, de grandes pointures sur les appellations de Côte-Rôtie, Condrieu et Saint-Joseph. Unis par l'amour du vin et la même passion de produire des cuvées de qualité qui sont fidèles à l'expression du terroir, ils démarrent en 1995 le projet fou de recréer le vignoble antique de Seyssuel, sur la rive gauche du Rhône. Il en découle une œuvre viticole d'exception dont cette cuvée qui fait référence aux vrilles avec lesquels s'agrippe la vigne, qu'on appelait traditionnellement «cranilles». Un vin de plaisir par excellence à dominance grenache où les arômes profonds de petits fruits noirs flirtent avec la violette, avec ampleur et beaucoup de fraîcheur sur des tannins soyeux et une finale soutenue.

<https://www.latribune.ca/le-mag/vin/un-toast-aux-mamans-fc9d5d4faa1110447359ec3a1c76573d>