SAINT-JOSEPH BLANC

2021 · Blanc · France / Vallée du Rhône



Producteur : Domaine Pierre Gaillard
Couleur : Blanc

Appellation : Saint-Joseph
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : Pierre Gaillard
Géologie du sol : Sols granitiques. Orientation Sud-Est.
Superficie : 2,7 ha.
Encépagement : Roussanne (100%)
Âge moyen des vignes : Plus de 30 ans.

Vinification : Récolte manuelle et tri à la vigne. Pressurage doux et débourbage limpide. Fermentation alcoolique en barriques à froid (16°C à 18°C). Fermentation malolactique.
Élevage : 9 mois en barriques avec bâtonnage sur lies jusqu'à obtention de l'onctuosité souhaitée.

Aspect gustatif : En bouche, vous serez surpris par sa rondeur, sa richesse et sa finale tout en fraîcheur.
Aspect olfactif : Nez complexe révèle des notes de fruits jaunes à noyaux, ainsi que des touches pâtissières et délicatement miellées.

Accord vin et mets : Filet de Saint pierre rôti au beurre accompagné d'une compotée d'abricots safranés et mousseline de carottes.
Conservation : À déguster dans les 5 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 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, Feb 2023

La roussanne endosse ici sa doudoune en plume d'oie qui lui assure une texture moelleuse, riche, matelassée et drôlement confortable au palais. Elle le fait avec sa discrétion habituelle, dans ses tonalités d'or paille, ses parfums miellés de frangipane et ses notes de fruits jaunes oubliés qui virent doucement à la surmaturité. L'ensemble demeure éloquent, de belle tenue, d'une longueur en bouche plus qu'appréciable. Magnifique.

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/782981/billet-vins-la-parole-aux-chianti-classico

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Jan 2023

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-Peray. Ici, on a un blanc assez classique, 100% roussanne provenant de sols de sables granitiques (vignes de plus de 30 ans). Fermentation et élevage en barriques avec bâtonnage des lies.

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=e9e8750fed

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Feb 2022

J'ai parfois trouvé les vins blancs de Pierre Gaillard un peu capiteux, mais en 2020, son saint-joseph brille plutôt par son éclat aromatique et son profil vibrant. Le volume et la texture nourrie de la roussanne (100%) sont là, sans excès, et la bouche égrène la poire, la pâte d'amande, les fleurs... Un vin blanc de gastronomie, à servir avec un pavé de poisson à chair grasse (flétan, morue) ou une pissaladière.
14861995 - 42,50$

Jean Aubry, Le Devoir, Feb 2022

Des roussannes comme celle-ci nous donnent l'impression de savourer un grand meursault avec ce petit quelque chose de plus coquin, de plus bucolique, de plus gracieux. Pierre Gaillard en assume ici une version tendre, presque voluptueuse, en raison d'une acidité en retrait et d'un moelleux conquérant, déclinant des nuances abricotées, miellées et de massepain relevé d'une pointe de safran. Bref, finesse, charme, texture et longueur. Grand blanc de gastronomie. (5+)
Saint-Joseph blanc 2020, Pierre Gaillard, Rhône, France (42,50$ – 14861995).

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/672819/quand-on-n-a-que-l-amour