



Producteur : Domaine Pierre Gaillard

SAQ (CCNP) : 15218256

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 27.60 \$

Appellation : Vin de Pays des Collines Rhodaniennes

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : Pierre Gaillard

Géologie du sol : Gros galets roulés sur une base argileuse.

Superficie : 50 ha

Encépagement : Syrah (100%)

Vinification : Vendange manuelle, triée à la vigne, partiellement éraflée, foulée. La syrah de belle maturité donne des vins parfaitement extraits par 3 pigeages quotidiens, des températures de fermentation élevées et une longue macération à chaud qui permet d'enrober l

Élevage : Elevage 12 mois, en barriques dont 20% neuves et le reste de 1 à 2 vins, soutirage tous les trois mois.

Le domaine :

À 20 km au sud de Lyon, l'ancien village médiéval de Ternay perpétue la tradition rhodanienne, même s'il est désormais absorbé dans la périphérie urbaine. Plantées sur une moraine glaciaire exposée sud-ouest, les vignes de Ternay bénéficient d'un sol de gros galets roulés reposant sur une base argileuse. Par leur capacité à accumuler la chaleur, ces sols créent, avec l'exposition, un climat particulièrement chaud induisant une bonne maturité des baies. La belle structure de ce vin de pays est complétée par un élevage soigné en barriques, donnant ainsi un vin typique de syrah du nord de la vallée du Rhône.

Revue de presse :

Nadia Fournier et Patrick Désy, *Le journal de Montréal - Blogue Les Méchants Raisins*, May 2024

Cette syrah provient d'une parcelle de vignes qui a survécu à l'étalement urbain de Lyon, deuxième ville de France. En 2022, Jeanne Gaillard, la fille de Pierre, a produit un vin particulièrement gourmand et exubérant, gorgé de parfums de fruits noirs et de fleurs. Une syrah séduisante et tout en rondeur, portée par une trame suave et rassasiante. Ses tanins veloutés feront un heureux mariage avec les grillades de viande ou de légumes. Servez-le frais, autour de 15 °C, et régalez-vous!

<https://www.journaldemontreal.com/2024/05/10/les-10-vins-legers-parfaits-pour-la-fete-des-meres-et-a-prix-doux>

Nick Hamilton, Les Conseillers du vin, May 2024

Difficile de ne pas tomber sous le charme de ce rouge doté d'un indice de buvabilité particulièrement élevé ! Élaboré avec les cépages locaux touriga nacional (67%) et tinta roriz (33%), son caractère fruité juvénile séduit. Un vinho tinto souple, gouleyant, moyennement corsé, élégant, frais et équilibré. De persistance moyenne, il accompagnera à merveille les grillades de veau ou de porc. Excellent rapport prix-plaisir!

<https://lesconseillersduvin.ca/la-rosa-2021-douro-quinta-la-rosa/>

Natalie Richard, La Tribune, Apr 2024

Un nouveau millésime du vin de plaisir de Pierre Gaillard, tout aussi suave et encore plus gourmand, dans une structure harmonieuse d'une élégante finesse tannique. Et oui, il accordera aussi et avec bonheur les demi-homards grillés sur le BBQ. Le vin qui a bénéficié d'un élevage de 12 mois en barrique, neuve à 20%, offre un potentiel de garde de 3 à 5 ans.

<https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2024/04/25/des-festivals-des-vins-a-mettre-a-lagenda-WMGOUNB2IJE07FW2EZYCLJ2DTU/>

Véronique Rivest, La Presse, Jun 2023

Nouveau millésime, nouvelle expression pour cette cuvée classique élaborée par Jeanne Gaillard, fille de Pierre. Après un 2020 suave et opulent, voici un 2021 tout en éclat et en fraîcheur: le Pierre Gaillard Syrah La Dernière Vigne Vin de Pays des Collines Rhodaniennes 2021. Ces vieilles vignes de syrah sur un sol de galets roulés donnent de nouveau un vin parfumé, aux accents de fruits, de fleurs et de poivre, avec une pointe viandée. L'éclat et la fraîcheur déjà présents au nez se retrouvent aussi en bouche, avec une palette aromatique complexe et de légers tanins fins qui apportent juste ce qu'il faut de poigne en finale. Fin, frais, fruité et gourmand, avec aussi de la mâche, le vin est une très belle expression d'une syrah fraîche et faite pour la table. À essayer avec des côtelettes d'agneau aux herbes, un poulet rôti avec ratatouille ou aux olives noires, ou tout simplement un plateau de charcuteries.

[...]

Garde : de 3 à 5 ans

<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2023-06-10/les-vins-de-la-semaine.php>

Natalie Richard, La Tribune numérique, May 2023

Un vin de plaisir par excellence, une syrah suave et généreuse qui ne manque pas de corps et qui se termine par un souffle de minéralité fort agréable. Le vin respire le savoir-faire de Pierre Gaillard, produit à partir de vieilles vignes établies sur des sols de gros galets roulés qui reposent sur une base argileuse. On se trouve sur le terroir de Ternay, un ancien village médiéval de la vallée du Rhône nord, situé à 20 kilomètres au sud de Lyon. Élevage de 12 mois en barrique, neuve à 20%, et un potentiel de garde de 3 à 5 ans. L'étiquette est l'œuvre du peintre Alain Demond, un ami de la famille depuis l'acquisition de leurs premières vignes en 1981.

<https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2023/05/18/a-deguster-pendant-le-long-week-end-FWJV5KPR4RDWTPXS4BQZLDPW MQ/>

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

Si vous connaissez Les Vins de Vienne, vous avez ici les vins de l'un des membres fondateurs du projet: Pierre Gaillard. Je vous ai parlé la dernière fois de ce qu'il fait à Faugères et à Saint-Péray. Cette fois, c'est une cuvée d'entrée de gamme de syrah, qui vient de la commune de Ternay. 50% de bois neuf sur cette cuvée, 12 mois d'élevage en fûts. De ce que je lis de la vinification, couplé au terroir argileux, il faut s'attendre à de la syrah dense et chargée en jeunesse.

<https://us18.campaign-archive.com/home/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=5e176004da>

Julie Perreault et Eric Bertoli, SAQ.com, May 2022

Idéal pour l'amateur des appellations saint-joseph et crozes-hermitage cherchant de la nouveauté! C'est à partir d'un demi-hectare de vignes appartenant à son célèbre père Pierre Gaillard, dans les contrées de la vallée du Rhône septentrional, que Jeanne Gaillard élabore cette syrah élevée 12 mois en fût de chêne, dont 50% neufs. Un rouge ample et généreux où dominent des saveurs de confiserie, d'épices, de fleurs, d'olive noire et de petits fruits rouges. Vous l'aimerez accompagné d'un steak aux poivres ou d'une fougasse aux olives.

<https://www.saq.com/fr/suggestions-semaine?fbclid=IwAR1nb8ShFAZ-TYXugH5gH2v7cSUIWpaAtJV4FpuIfjXg9bvEyX91letMoM>