



**Producteur :** Domaine Pierre Gaillard

**SAQ (CCNP) :** 15012750

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 49.25 \$

---

**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 :** 41 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

---

**Aspect gustatif :** Notes de fruits frais qui évoluent vers des notes épicées, mais aussi de cacao, de feuilles séchées légèrement fumées. La fraîcheur, véritable colonne vertébrale de ce vin, se voit sublimée par les notes de poivre et d'épices. Les tanins sont tendres et persistants, ce qui en fait un vin de grande noblesse.

---

**Accord vin et mets :** Pavé de Black Angus juteux grillé au serment de vigne.

---

---

### 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 2024

Un vent nouveau souffle sur cette appellation riche de ses 23 communes et de ses 1353 hectares de vignoble niché sur la rive droite du Rhône. Le «vin de Mauves», comme il est aussi nommé, sollicite l'intérêt d'une prochaine génération de vignerons qui s'attachent à sublimer une syrah axée sur l'infusion plutôt que sur une extraction trop poussée. C'est le cas de cette maison qui, d'un millésime à l'autre, s'assure de lui préserver une intégrité fruitée doublée de tanins d'une rare finesse de texture. Cerise, violette, olive noire, le tout valse ici avec élégance et longueur. La Saint-Valentin est sans doute derrière vous, mais ce n'est pas une raison de ne pas tomber amoureux de soi un tout petit peu plus. Ou d'aimer l'autre.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/807655/grappiller-pendant-il-reste>

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>