



**Producteur :** Domaine Pierre Gaillard

**SAQ (CCNP) :** 14861493

**Couleur :** Blanc

**Format :** 750ml

**Prix :** 67.75 \$

---

**Appellation :** Condrieu

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée du Rhône

**Nom du propriétaire :** Domaine Pierre Gaillard

**Géologie du sol :** cultivé sur des terrasses granitiques exposées au Sud.

**Superficie :** 1 ha

**Encépagement :** Viognier (100%)

---

**Vinification :** récolte manuelle / trie de la vendange / macération pelliculaire d'une quinzaine d'heures / fermentation à 18°C en fûts récents / bâtonnage

**Élevage :** 6 mois en fûts (20% neufs)

---

**Aspect gustatif :** La bouche est ample, ronde, subtile avec une finale longue et minérale.

**Aspect olfactif :** Ce vin élégant et complexe offre des notes de fruits exotiques, de pêche et d'acacia.

---

**Accord vin et mets :** entrée froide ou chaude, poisson en sauce ou des fromages.

---

---

### 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, Apr 2024

Voilà un véritable hymne à la joie, dans ce qu'il a de spontané et «d'éternelle fugacité», criant à qui voudrait l'entendre à la fois les subtiles dispositions du cépage et de son lieu d'origine. C'est aussi dans ce millésime solaire un viognier peu acide porté en rondeur et en moelleux de texture sur une trame fine où la marmelade d'orange amère et le muguet parfumé étirent longuement la finale. On s'envoûte soi-même ici, par petites doses, dans une folle envie de printemps à venir. Servir frais sur des Saint-Jacques poêlées.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/810245/grappiller-pendant-il-reste>

**Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, May 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% viognier, élevé en barriques 9 mois sur lies.