FAUGÈRES TRANSHUMANCE

2022 · Rouge · France / Languedoc-Roussillon



Producteur : Domaine Pierre Gaillard
SAQ (CCNP) : 14861987
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 30.75 $

Appellation : Faugères
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Languedoc-Roussillon
Nom du propriétaire : Cuilleron, Gaillard, Villard
Géologie du sol : Essentiellement des schistes bruns de 230m à 255m d'altitude.
Superficie : 3 ha
Encépagement : Grenache (50%), Syrah (35%) et Mourvèdre (15%)
Âge moyen des vignes : 20 ans

Vinification : Vendanges manuelles à pleine maturité et tri à la vigne. La vinification varie selon le millésime - soutirages minimum.
Élevage : Fûts pendant 12 à 18 mois.

Accord vin et mets : À accorder sur des viandes grillées (bœuf ou canard).

Le domaine :

Le nom de la cuvée traduit la migration de nos trois amis vignerons de la partie la plus septentrionale des côtes du Rhône, le vignoble de Seyssuel. Transhumance signifie étymologiquement "Au-delà des terres", et désigne un mode de vie pastoral, l'un des référents de l'identité provençale. Cette cuvée est issue de quatre parcelles en propriété situées sur les communes de Cabrerolles et Caussiniojouls, dans le département de l'Hérault.

Revue de presse :

Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, Jul 2025

Fort différent mais complémentaire de la cuvée La Maison Jaune 2021 de la famille Bardi D'Alquier présentée plus bas. Toujours de beaux grenaches noirs mais ici avec plus de syrah et de mourvèdre qui lui confèrent un aspect plus giboyeux, épicé et végétal de feuille de tabac frais, avec une jolie finale anisée en finale. Un rouge corsé et consistant, bien frais, nuancé, long en bouche.

https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-746?utm_source=post-email-title&publication_id=2317494&post_i

d=167716139&utm_campaign=email-post-title&isFreemail=false&r=44ixie&triedRedirect=true&utm_medium=email

Marc André Gagnon, Vin du Québec , Jun 2025

Aromes de petits fruits rouges et d'herbes séchées. Bouche ample au fruité abondant sur de beaux tanins fermes. Belle astringence qui persiste en finale. Syrah, grenache noir, mourvèdre et carignan. Récolte manuelle.

https://www.vinquebec.com/revues/transhumance-dom-cottebrune-faugeres-2022/

Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, Oct 2024

Il ne faudrait pas prendre ce Faugères à la légère. Son mystère lui vaut d'être éclairci pour en apprécier la part d'air et de terre, celle qui cerne le jour et l'autre la nuit, tel le chaud et le froid révélés, entre fruité et minéral. Pierre Gaillard accouple et fusionne habilement les deux éléments, comme les pièces d'un jeu de Lego ici parfaitement imbriqués. Je suis personnellement touché par ce type de vin. Grenache noir, syrah, mourvèdre et carignan distillent leur personnalité au profit des schistes bruns qui les «assombrissent» tout en accentuant la sapidité et la forte minéralité. Un Faugères puissant mais fin de tanins, très frais, au relief horizontal fourni, détaillant des notes d'anis, de cuir, de thé noir et de pruneau confit sur une finale longue et affirmée. Le vigneron du Rhône septentrional y trouve t'il ici une expression différente de ses syrahs chéries fichées sur schistes? Faudra que je lui en cause un jour.

Marc André Gagnon, VinQuébec, Apr 2024

Un très beau vin rouge épicé, sur des flaveurs de réglisse et de fines herbes.
D'un beau fruité sur des tanins élégants.
Digeste et très agréable à boire. Élégant et excellent.
Syrah, grenache noir, mourvèdre et carignan.
Famille Pierre Gaillard. Appellation Faugères.
Alc. 14%. Sucre 2,9 g/l.

https://www.vinquebec.com/revues/dom-cottebrune-faugeres-transhumace-2020/

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit?, Mar 2024

Si vous connaissez les Vins de Vienne, vous avez ici les vins de l'un des membres fondateurs du projet : Pierre Gaillard. L'appellation Faugères, où l'on y connait Didier Barral et Frédéric Broucas, peut produire de magnifiques vins, denses et uniques. Assemblage de grenache (50%), syrah (35%) et mourvèdre (15%). Élevage en fûts pendant 12 mois. Rouge d'hiver avec un certain potentiel de garde.

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=4176195da3

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, May 2023

Vignerons dans le nord de la vallée du Rhône, les Gaillard font aussi «transhumance» vers les terroirs méridionaux de Faugères. Le 2019, est un cran plus ouvert et digeste que le 2018 noté dans Le guide 2023. Très séduisant dès le premier nez, le vin embaume les parfums de la garrigue (la végétation locale du Languedoc), avec des accents de réglisse noire, de cacao et de fruits noirs, le tout porté par une acidité

fraîche et une finale saline. Beaucoup d'énergie et de relief; sapide et savoureux.

https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=894c1704e2

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, May 2023

Vignerons dans le nord de la vallée du Rhône, les Gaillard font aussi «transhumance» vers les terroirs méridionaux de Faugères. Leur 2019, est très séduisant dès le premier nez et embaume les parfums de la garrigue, la réglisse noire, le cacao et les fruits noirs, le tout soutenu par une acidité fraîche et une finale saline. Beaucoup d'énergie et de relief; sapide et savoureux.

https://www.journaldemontreal.com/2023/05/04/la-garrigue-a-boire

Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022

Vignerons dans le ord de la vallée du Rhône, les Gaillard font aussi «Transhumance» vers les terroirs méridionaux de Faugères. Le 2018, qui sera de retour en succursales en janvier 2023 commence à montrer des signes d'évolution au nez, ses parfums tirant vers la rose et les fruits secs. Le vin n'accuse toutefois aucune fatigue en bouche, posé sur une matière dense, riche en fruit et tanins dodus. Sa logue finale chaleureuse, ponctuée de réglisse noire, de cacao et de cerise confite, plaira à coup sûr aux amateurs de rouge du Languedoc. Servir autour de 16°C.

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, May 2021

One of my favourite wines from the Languedoc, Pierre Gaillard's 2017 Faugères shows even more refinement than usual. Never a lack of power, you'll find a host of dark fruits, ripe mouth-coating tannins alongside a gorgeous mix of dried herbs like thyme and rosemary. Fabulous complexity. I find the 2017 even more harmonious, more complete, more satisfying than the usual high standards Gaillard has set with this cuvée.
Grape varieties: grenache, syrah, mourvedre.
Residual sugar: 2.6 g/L.
Serve at: 18 C.
Drink now-2024.
Food pairing idea: bavette with dried herbs and mustard.

https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-may-7-2021