



Producteur : Les Vins de Vienne

SAQ (CCNP) : 14861952

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 20.75 \$

Appellation : Vin de France

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard

Géologie du sol : Argilo-calcaire.

Superficie : 6 ha.

Encépagement : Moscato (100%)

Âge moyen des vignes : 20 ans.

Vinification : Pressurage en vendange entière.

Fermentations et vinifications en cuves à basse température.

Élevage : Élevage sur lies en cuve pendant 4 mois.

Accord vin et mets : Apéritif, tomates-mozzarella, fromages de chèvre.

Le domaine :

C'est l'idée de faire renaître le vignoble historique de Seyssuel, parmi les plus réputés à l'époque romaine, mais disparu à la fin du 19e siècle, qui unit Pierre Gaillard, Yves Cuilleron et François Villard au sein du Domaine des Vins de Vienne. La mise en place du projet leur permet également de créer une maison de négoce haute couture afin d'élaborer collectivement des vins d'une multitude de crus de la Vallée du Rhône, s'étant mérités la réputation d'être à la fois gourmands et accessibles tout en répondant bien aux caractéristiques de chaque terroir.

Revue de presse :

Nadia Fournier et Patrick Désy, *Le Journal de Montréal*, *Blogue Les Méchants Raisins*, May 2022

Un blanc bourré de soleil élaboré par la maison de négoce Les Vins de Vienne fondée par le trio de vigneron que sont Pierre Gaillard, Yves Cuilleron et François Villard. Dominé par le chardonnay et le viognier, cet assemblage méditerranéen se distingue par son équilibre et son éclat. Des parfums aguicheurs de pêche, de poire, de miel et de lavande. C'est ample, riche, tout en rondeur sans pour autant manquer de vivacité. Bonne persistance sur des amers de qualité.

19,95\$ - France - 13% - 1 g/L

Code SAQ : 14861952

<https://www.journaldemontreal.com/2022/05/06/maman-a-soif>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Jan 2022

Les Vins de Vienne, projet commun d'Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard en Rhône, qui travaillent sur la rive droite des appellations de Côte-Rôtie, Condrieu et Saint-Joseph. Je suis moins familier avec leurs blancs, mais par déduction je pense que c'est un meilleur candidat à table qu'en apéro. 45% chardonnay, 45% viognier, avec une touche de marsanne et de sauvignon, court élevage de 4 mois en cuve. Deux autres cuvées nous arrivent de ce projet cette semaine. D'abord, leur Crozes-Hermitage d'entrée de gamme, en blanc, ainsi que Les Barcillants, une cuvée parcellaire de Cornas, de syrah. Ces trois vins ne sont pas nature, mais Les Vins de Vienne vinifient avec levures indigènes et font généralement de magnifiques vins droits.

Reméage 2020 par Les Vins de Vienne (19,95\$)
Blanc.

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