# SAINT-JOSEPH BLANC

**2023 · Blanc · France / Vallée du Rhône**




**Producteur :** Domaine Pierre Gaillard
**SAQ (CCNP) :** 15014288
**Couleur :** Blanc
**Format :** 750ml
**Prix :** 47.25 $

**Appellation :** Saint-Joseph
**Type de produit :** Vins
**Pays :** France
**Région viticole :** Vallée du Rhône
**Nom du propriétaire :** Pierre Gaillard
**Géologie du sol :** Sols granitiques. Orientation Sud-Est.
**Superficie :** 2,7 ha.
**Encépagement :** Roussanne (100%)
**Âge moyen des vignes :** Plus de 30 ans.

**Vinification :** Récolte manuelle et tri à la vigne. Pressurage doux et débourbage limpide. Fermentation alcoolique en barriques à froid (16°C à 18°C). Fermentation malolactique.
**Élevage :** 9 mois en barriques avec bâtonnage sur lies jusqu'à obtention de l'onctuosité souhaitée.

**Accord vin et mets :** Filet de Saint pierre rôti au beurre accompagné d'une compotée d'abricots safranés et mousseline de carottes.

## 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 :

**NADIA FOURNIER, Le journal de Montréal, Jun 2025**

n 1981, avant même de planter les premières vignes du Clos de Cuminaille, Pascale et Pierre Gaillard ont d'abord dû défricher leur terre, située dans la commune de Malleval, dans la partie nord de Saint-Joseph, bien loin du cœur historique de l'appellation. Le vignoble sur lequel ils veillent avec leurs trois enfants

s'étend sur une vingtaine d'hectares, à travers différentes appellations du nord du Rhône. Les Gaillard signent en 2023 un excellent saint-joseph blanc, qui joue sur la ligne fine entre exubérance et élégance. L'intensité aromatique surprend au premier nez, mais demeure gracieuse et, surtout, elle ne se traduit par aucune lourdeur en bouche. Le vin est frais en attaque; son onctuosité en milieu de bouche fait bien sentir la maturité du fruit (100% roussanne), mais elle est portée par une certaine structure qui tonifie l'ensemble et laisse en finale une impression digeste. Un blanc de caractère à servir autour de 10-12°C avec un pavé de flétan, une poêlée de champignons ou des fromages.

*https://www.journaldemontreal.com/2025/06/28/le-trio-trois-couleurs-du-week-end*

**Jean Aubry, Le Devoir, Feb 2023**

La roussanne endosse ici sa doudoune en plume d'oie qui lui assure une texture moelleuse, riche, matelassée et drôlement confortable au palais. Elle le fait avec sa discrétion habituelle, dans ses tonalités d'or paille, ses parfums miellés de frangipane et ses notes de fruits jaunes oubliés qui virent doucement à la surmaturité. L'ensemble demeure éloquent, de belle tenue, d'une longueur en bouche plus qu'appréciable. Magnifique.

*https://www.ledevoir.com/vivre/vin/782981/billet-vins-la-parole-aux-chianti-classico*

**Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Jan 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% roussanne provenant de sols de sables granitiques (vignes de plus de 30 ans). Fermentation et élevage en barriques avec bâtonnage des lies.

*https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=e9e8750fed*

**Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Feb 2022**

J'ai parfois trouvé les vins blancs de Pierre Gaillard un peu capiteux, mais en 2020, son saint-joseph brille plutôt par son éclat aromatique et son profil vibrant. Le volume et la texture nourrie de la roussanne (100%) sont là, sans excès, et la bouche égrène la poire, la pâte d'amande, les fleurs… Un vin blanc de gastronomie, à servir avec un pavé de poisson à chair grasse (flétan, morue) ou une pissaladière.
14861995 - 42,50$

**Jean Aubry, Le Devoir, Feb 2022**

Des roussannes comme celle-ci nous donnent l'impression de savourer un grand meursault avec ce petit quelque chose de plus coquin, de plus bucolique, de plus gracieux. Pierre Gaillard en assume ici une version tendre, presque voluptueuse, en raison d'une acidité en retrait et d'un moelleux conquérant, déclinant des nuances abricotées, miellées et de massepain relevé d'une pointe de safran. Bref, finesse, charme, texture et longueur. Grand blanc de gastronomie. (5+)
Saint-Joseph blanc 2020, Pierre Gaillard, Rhône, France (42,50$ – 14861995).

*https://www.ledevoir.com/vivre/vin/672819/quand-on-n-a-que-l-amour*