CÔTES DU RHÔNE LES CRANILLES

2023 · Rouge · France / Vallée du Rhône



Producteur : Les Vins de Vienne
SAQ (CCNP) : 722991
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 24.80 $

Appellation : Côtes du Rhône
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : Yves Cuilleron, Pierre Gaillard, François Villard
Géologie du sol : Composé d'une multitude de terroirs. Climat méditerranéen à continental tempéré. Conduite en cordon ou en gobelet bas.
Encépagement : Grenache (70%), Syrah (25%) et Carignan (5%)

Vinification : Traditonnelle. Vendange totalement éraflée. Macération de trois semaines maximum. Remontage en début de fermentation alcoolique.
Élevage : 8 mois en cuves de béton. Soutirages minimum. Filtration dégrossissante avant mise en bouteille.

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 permit 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 :

Natalie Richard, Sommelière Aventurière, Nov 2024

Les vins de Vienne, c'est avant tout le pari de l'amitié de trois vignerons : Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard, de grandes pointures sur les appellations de Côte-Rôti, Condrieu et Saint-Joseph. Unis par l'amour du vin et la même passion de produire des cuvées de qualité qui sont fidèles à l'expression du terroir, ils démarrent en 1995 le projet fou de recréer le vignoble antique de Seyssuel, sur la rive gauche du Rhône. Il en découle une œuvre viticole d'exception dont cette cuvée qui fait référence aux vrilles avec lesquels s'agrippe la vigne, qu'on appelait traditionnellement « cranilles ». Un vin de plaisir par excellence

à dominance grenache où les arômes profonds de petits fruits noirs flirtent avec la violette, avec ampleur et beaucoup de fraîcheur sur des tannins soyeux et une finale soutenue.

https://natalierichard.com/les-cotes-du-rhone-a-lhonneur/

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Sep 2024

Pas le moins cher des Côtes-du-Rhône, mais certainement parmi les plus représentatifs et satisfaisants. Revêtant une robe rubis légèrement soutenue et parsemée de reflets violines, ce vin embaume l'air avec ses notes de violette et ses parfums de framboise et de mûre, enrichis d'effluves de réglisse et d'olive noire saupoudrés de poivre blanc. Bien frais, il se dévoile en bouche comme un baiser croquant de fruits. La souplesse de ses tanins mûrs à point le rend fort agréable à boire. Séveux, il développe un caressant et enveloppant volume. Saveurs juteuses et persistantes.
Un vin rhodanien à la fois classique et charmeur.
Vous passerez de beaux moments à table en mariant ce vin avec des cochonnailles, avec vos viandes rouges et blanches préférées, ainsi qu'avec des fromages peu ou moyennement relevés.

https://clubdgv.blogspot.com/2024/09/les-cranilles-les-vins-de-vienne-cotes.html

Marc Chapleau, Facebook, Profil personnel, Jan 2023

Le pendant méridional de la syrah dont je parlais en début de semaine. Un côtes-du-rhône sud, c'est dire, à base de grenache essentiellement. À peine corsé, rafraîchissant, épicé, pas trop capiteux, l'alcool est en bride. À 20$ et des poussières pour ce nouveau millésime 2021, l'affaire, encore une fois, est excellente!

https://www.facebook.com/marcchaplea/posts/pfbid02u4HaRr8584VnEMDqc9nsVA1DkcS1GFPcrnoaUHWgDGtGfLE6MRjVP2MXUiZbFgWl

Magazine VÉRO, Dec 2022

Un vrai must
Cette maison est née de la collaboration entre trois étoiles – soit Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard – , et le vin est à la hauteur du talent de ces vignerons. Ici, les notes de mûre, de cassis et de framboise, ainsi que les tanins veloutés, offrent un profil typiquement rhodanien. Ample et chaleureux sans être lourd, Les Cranilles est le compagnon idéal de la fondue chinoise, de la tourtière ou encore pour l'après-ski.

https://veroniquecloutier.com/cuisine/noel-2022-5-alcools-essentiels-pour-celebrer