



Producteur : Les Vins de Vienne

SAQ (CCNP) : 10678229

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 35.25 \$

Appellation : Crozes-Hermitage

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : Cuilleron, Gaillard, Villard, Villa

Géologie du sol : Galets roulés sur sols argilo-calcaires sableux.

Superficie : 4 ha.

Encépagement : Syrah (100%)

Âge moyen des vignes : Environ 27 ans.

Vinification : Vendanges manuelles, éraflée partiellement.

Vinification traditionnelle de 2 à 3 semaines avec les levures indigènes.

Élevage : 12 mois, 25 % en cuve béton et 75 % en foudre et fûts de chêne français. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.

Accord vin et mets : Boudin noir aux pommes, andouillette grillée, ragoût de lentilles du puy ou tout autre met épicé sans nécessairement être piquant!

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 :

Nadia Fournier, Le journal de Montréal, Jun 2025

Le collectif Les Vins de Vienne met en commun le talent de trois vignerons réputés (et à juste titre) du nord de la vallée du Rhône: Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard. Leur crozes-hermitage de la

gamme L'Amphore d'argent est drôlement réussi en 2022. Au nez, une explosion de saveurs de violette et de mûre; en bouche, une trame suave, des tanins ronds, mais tissés assez serrés, et une finale fraîche et franche. Un excellent choix pour des côtelettes d'agneau aux herbes.

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

Natalie Richard, La Tribune numérique, Dec 2022

L'excellence mise en bouteille par trois copains vignerons qui ont eu la merveilleuse idée de faire renaître le vignoble historique de Seysuel dans le nord du Rhône, d'y replanter de la syrah et du viognier, et de créer ainsi, en 1996, les Vins de Vienne. Le vignoble est situé à proximité de la ville de Vienne (en France) qui fut très importante à l'époque romaine et qui est réputée aujourd'hui pour sa gastronomie. Vienne est située à 35 kilomètres au sud de Lyon.

<https://www.latribune.ca/2022/12/29/vins-rouges-et-bulles-festives-pour-commencer-lannee--6b52f1599c45e1f0277b20d510c828d1>

Nadia Fournier, Mathieu Turbide et Patrick Désy, Balado, Les Méchants Raisins, Dec 2022

Les meilleurs spiritueux pour le temps des fêtes

8 décembre 2022

Cette semaine, Patrick et Nadia ont choisi de vous présenter les meilleurs spiritueux de leur cahier spécial. Ils vous partagent chacun leur top trois parmi les trente gins, whiskeys et autres liqueurs délicieuses du monde entier qui se trouvent dans leur sélection du Journal de Montréal et de Québec. Que ce soit pour offrir ou découvrir, prenez des notes! On vous fait aussi nos suggestions de la semaine! Suggestions Patrick Les Vins de Vienne Crozes-Hermitage 2020 27,65 \$ - Code SAQ 10678229 – 13 % [...]

<https://www.qub.ca/radio/balado/mechants-raisins?audio=1087553331>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Mar 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. Donc, les vignes de syrah sont sur des sols dominés par le granite, taillées en gobelets sur échelas. 2 à 3 semaines de cuvaïson, raisins égrappés, puis 12 mois d'élevage avec 25 % en cuve béton, le reste en fûts. Filtration avant mise en bouteille. Leur Saint-Joseph 2019 sort également cette semaine.

Crozes-Hermitage 2019 par les Vins de Vienne (28,30\$) Rouge.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=7fe2c3b698>

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Mar 2022

Assemblage de raisins de quatre communes, situées dans la partie centrale et dans la partie sud de l'appellation. Le 2019 est de loin le plus croquant et le plus affriolant des derniers millésimes. Une explosion d'arômes de fleurs et de fruits noirs concentrés, une chair dodue, animée d'une belle fraîcheur sous-jacente et une finale étonnamment longue. Excellent rapport qualité-prix. – Le guide du vin 2022 (p. 72)

<https://mailchi.mp/374f2f1af46a/linfolettre-de-nadia-fournier-31-mars-2022?e=c0d6c9259c>

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Nov 2021

I have a bit of a love/hate relationship with Crozes-Hermitage. I find many are too heavy, overladen with dark fruit and black olive notes. Not here — this is true northern Rhône syrah, where the accent is more on violets and other florals, with fresh fruit and just a faint hint of olive and pepper. The tannins are super fine, giving the wine decent length and focus. Think of this as a Cru Beaujolais with extra torque. Serve cool.

Grape variety: syrah.

Residual sugar: 1.9 g/L.

Serve at: 16 C.

Drink now-2026.

Food pairing ideas: olive tapenade, chicken with black olives.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-nov-5-2021>