CÔTE-RÔTIE

2023 · Rouge · France / Vallée du Rhône



Producteur : Domaine Pierre Gaillard
SAQ (CCNP) : 15584141
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 103.75 $

Appellation : Côte-Rôtie
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : Pierre Gaillard
Géologie du sol : arzelles
Superficie : 1 ha
Encépagement : Syrah (100%)

Vinification : en cuves avec pigeage
Élevage : en fûts 18 mois

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 :

Jean Aubry, Le Devoir, Mar 2024

Le célèbre vignoble en terrasses de cette appellation septentrionale est une destination phare pour tout amateur de syrah qui se respecte. Je ne vous apprends rien. Pierre Gaillard en tire une version d’une élégance, fraîche et altière, généreuse en tanins, au goût fin d’anis et de violette, d’un rare réalisme. Un rouge, certes de corps moyen, mais d’une harmonie et d’une longueur étonnante. Il est seulement dommage de ne pas en boire plus souvent!

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/809796/grappiller-pendant-il-reste

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Oct 2020

Le côte-rôtie de Pierre Gaillard traduit à merveille la nature généreuse du millésime 2018, qui a donné des vins particulièrement intenses et concentrés, dans le nord de la vallée. Les tanins sont mûrs, suaves et juste assez denses pour laisser en bouche une délicieuse sensation de plénitude. Riche et velouté, presque crémeux, mais sans mollesse ni lourdeur. Le fait qu'il soit déjà hyper séduisant ne devrait pas faire douter de son potentiel de garde; on pourra le laisser dormir en cave jusqu'en 2026, au moins.

https://www.journaldemontreal.com/2020/10/31/un-duo-rhodanien?fbclid=IwAR3-Cdmp1sryZ-aHZoi9yG8KdkL8lHAZvnjn0foHoG2cClmrKjQJBSesdE4