SAINT-JOSEPH ROUGE CLOS CUMINAILLE

2023 · Rouge · France / Vallée du Rhône



Producteur : Domaine Pierre Gaillard
SAQ (CCNP) : 15584088
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 56.75 $

Appellation : Saint-Joseph
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : Domaine Pierre Gaillard
Géologie du sol : Granits très altérés exposés Est.
Superficie : 3 ha.
Âge moyen des vignes : 44 ans.

Vinification : Vendanges manuelles, tri sévère des grains sains et mûrs. Éraflage total. Macération pré-fermentaire à froid, fermentation alcoolique à 30 °C. Macération post-fermentaire à 30 °C.
Élevage : 18 mois en barriques de chêne. Barriques : 30% neuves avec oxygénation régulère.

Accord vin et mets : Pavé de Black Angus juteux grillé au serment de vigne.

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, Du vin dans l'encrier : grapillés et autres gourmands de la semaine !, May 2026

Chaque goutte de syrah compte ici ! En effet, si on avait à compter le poids du fruité qu’elle renferme, de la glorieuse richesse qu’elle contient, du savoureux moelleux de texture qu’elle offre, on a cette nette impression que Pierre Gaillard fait tout pour nous scotcher à notre verre. Un petit malin le monsieur ! La robe jeune et soutenue s’ouvre de séduisantes nuances d’anis à la violette et de mûre avec le caractère

précis et très frais d'une syrah nichée tout au nord de l'appellation avec, sur fond de texture, un déroulé de tanins fins qui ruisselle avec une impression forte de minéralité à la clé. L'un des meilleurs dégustés depuis longtemps. Pas donné mais on se régale franchement ! Surtout une goutte à la fois. (10) ****

https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-d3e?img=https%3A%2F%2Fsubstack-post-media.s3.amazonaws.com%2Fpublic%2Fimages%2F1ca9ece6-9116-404c-9a4a-6538eee932c3_828x1631.png&open=false

Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, Jun 2025

Le canon
De biais, vers le sud, de l'autre du Rhône où le toise le souverain Hermitage, Saint-Joseph parfume sa syrah pour le bal des grands soirs, séductrice façon Léa Salamé ou Léa Seydoux dont le drapé de robe et le rubis iridescent sont à eux seuls une promesse d'aubes des plus heureuses. Gaillard nous en fait ici une approche suggestive, parfumée à l'anis à la violette sur fond moiré et satiné de texture, aux voilages subtils et aériens, de ces propositions qui ancrent le désir et dont on ressort apaisé. Élégance et classe, sans autres prétentions que de s'assumer pleinement.
Gagnera à se bonifier après 5 ans.

https://open.substack.com/pub/jeanaubry/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-a45?

Jean Aubry, Le Devoir, Feb 2024

Un vent nouveau souffle sur cette appellation riche de ses 23 communes et de ses 1353 hectares de vignoble niché sur la rive droite du Rhône. Le «vin de Mauves», comme il est aussi nommé, sollicite l'intérêt d'une prochaine génération de vignerons qui s'attachent à sublimer une syrah axée sur l'infusion plutôt que sur une extraction trop poussée. C'est le cas de cette maison qui, d'un millésime à l'autre, s'assure de lui préserver une intégrité fruitée doublée de tanins d'une rare finesse de texture. Cerise, violette, olive noire, le tout valse ici avec élégance et longueur. La Saint-Valentin est sans doute derrière vous, mais ce n'est pas une raison de ne pas tomber amoureux de soi un tout petit peu plus. Ou d'aimer l'autre.

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/807655/grappiller-pendant-il-reste

Jean Aubry, Le Devoir, Dec 2021

Elle envoûte déjà, élevant le niveau des attentes pour mieux les consacrer à l'autel des flaveurs. Les arômes portent haut, avec ce côté cerise et tapenade, café crème et poivre rose, alors que les saveurs, elles, enrobent et tapissent, s'affinant en milieu de bouche pour mieux resserrer la structure sous ses tanins fins. Une belle syrah à marier avec votre lapin à la moutarde ou votre côte de veau.

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/655185/billet-vins-des-livres-a-boire-des-yeux

Nadia Fournier, Patrick Désy, Mathieu Turbide, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Dec 2021

Le Clos de Cuminaille est situé sur le terroir de Chavanay, qui chevauche celui de Condrieu, tout au nord de l'appellation Saint-Joseph. Pierre Gaillard y signe un 2019 plein et expressif, presque crémeux, et gorgé de fruit noir, de réglisse et de violette. Un peu plus large que long en bouche pour l'heure, mais déjà accessible et on ne peut plus séduisant avec son grain mûr et ses saveurs gourmandes. On pourra aussi le garder en cave jusqu'en 2025-2028.

https://www.journaldemontreal.com/2021/12/03/30-vins-prestigieux