IGP COLLINES RHODANIENNES LA DERNIÈRE VIGNE

2024 · Rouge · France / Vallée du Rhône



Producteur : Domaine Pierre Gaillard
SAQ (CCNP) : 15218256
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 31.00 $

Appellation : Vin de Pays des Collines Rhodaniennes
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : Pierre Gaillard
Géologie du sol : Gros galets roulés sur une base argileuse.
Superficie : 50 ha
Encépagement : Syrah (100%)

Vinification : Vendange manuelle, triée à la vigne, partiellement éraflée, foulée. La syrah de belle maturité donne des vins parfaitement extraits par 3 pigeages quotidiens, des températures de fermentation élevées et une longue macération à chaud qui permet d'enrober l
Élevage : Elevage 12 mois, en barriques dont 20% neuves et le reste de 1 à 2 vins, soutirage tous les trois mois.

Le domaine :

À 20 km au sud de Lyon, l'ancien village médiéval de Ternay perpétue la tradition rhodanienne, même s'il est désormais absorbé dans la périphérie urbaine. Plantées sur une moraine glaciaire exposée sud-ouest, les vignes de Ternay bénéficient d'un sol de gros galets roulés reposant sur une base argileuse. Par leur capacité à accumuler la chaleur, ces sols créent, avec l'exposition, un climat particulièrement chaud induisant une bonne maturité des baies. La belle structure de ce vin de pays est complétée par un élevage soigné en barriques, donnant ainsi un vin typique de syrah du nord de la vallée du Rhône.

Revue de presse :

Marc André Gagnon, Vin Québec, Jun 2025

Une belle syrah ample, riche, charnue et épicée sur de jolies notes de réglisse.
Servir frais à 14 degrés.
IGP des Collines Rhodariennes. Alc. 13,5 %. Sucre 2,4 g/l.
Dans 121 magasins.

https://www.vinquebec.com/revues/syrah-pierre-gaillard-la-derniere-vigne-2023/

Véronique Rivest, La Presse, Jun 2024

C'est Jeanne, la fille aînée de Pierre Gaillard, qui travaille cette parcelle à Ternay, entre Vienne et Lyon, et qui élabore le vin. Ces vignes de syrah ont été plantées dans les années 1970, sur des sols de galets roulés, et sont parmi les plus septentrionales de la vallée du Rhône. Ce qui explique en partie la grande fraîcheur du vin, malgré sa puissance. Le nez est très aromatique, avec des notes de mûre et de framboise, d'anis, de poivre, avec une pointe florale et le caractère animal, sanguin, qu'on retrouve souvent dans les syrahs rhodaniennes. La bouche est large, mûre et épicée, avec une texture caressante, non sans rappeler des vins de Côte-Rôtie. Les tanins sont modérés, très fins et soyeux, et s'égrènent sur une longue finale. À déguster avec du bœuf braisé à l'anis, une daube provençale, des côtelettes ou un gigot d'agneau.
Garde: de 3 à 4 ans

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2024-06-15/les-vins-de-la-semaine.php

Nadia Fournier et Patrick Désy, Le journal de Montréal - Blogue Les Méchants Raisins, May 2024

Cette syrah provient d'une parcelle de vignes qui a survécu à l'étalement urbain de Lyon, deuxième ville de France. En 2022, Jeanne Gaillard, la fille de Pierre, a produit un vin particulièrement gourmand et exubérant, gorgé de parfums de fruits noirs et de fleurs. Une syrah séduisante et tout en rondeur, portée par une trame suave et rassasiante. Ses tanins veloutés feront un heureux mariage avec les grillades de viande ou de légumes. Servez-le frais, autour de 15 °C, et régalez-vous!

https://www.journaldemontreal.com/2024/05/10/les-10-vins-legers-parfaits-pour-la-fete-des-meres-et-a-prix-doux

Natalie Richard, La Tribune, Apr 2024

Un nouveau millésime du vin de plaisir de Pierre Gaillard, tout aussi suave et encore plus gourmand, dans une structure harmonieuse d'une élégante finesse tannique. Et oui, il accordera aussi et avec bonheur les demi-homards grillés sur le BBQ. Le vin qui a bénéficié d'un élevage de 12 mois en barrique, neuve à 20%, offre un potentiel de garde de 3 à 5 ans.

https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2024/04/25/des-festivals-des-vins-a-mettre-a-lagenda-WMGOUNB2IJEO7FW2EZYCLJ2DTU/

Natalie Richard, La Tribune numérique, May 2023

Un vin de plaisir par excellence, une syrah suave et généreuse qui ne manque pas de corps et qui se termine par un souffle de minéralité fort agréable. Le vin respire le savoir-faire de Pierre Gaillard, produit à partir de vieilles vignes établies sur des sols de gros galets roulés qui reposent sur une base argileuse. On se trouve sur le terroir de Ternay, un ancien village médiéval de la vallée du Rhône nord, situé à 20 kilomètres au sud de Lyon. Élevage de 12 mois en barrique, neuve à 20%, et un potentiel de garde de 3 à 5 ans. L'étiquette est l'œuvre du peintre Alain Demond, un ami de la famille depuis l'acquisition de leurs premières vignes en 1981.

https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2023/05/18/a-deguster-pendant-le-long-week-end-FWJV5KPR4RDWTPXS4BQZLDPWMQ/

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Apr 2023

Si vous connaissez Les Vins de Vienne, vous avez ici les vins de l'un des membres fondateurs du projet: Pierre Gaillard. Je vous ai parlé la dernière fois de ce qu'il fait à Faugères et à Saint-Péray. Cette fois, c'est une cuvée d'entrée de gamme de syrah, qui vient de la commune de Ternay. 50% de bois neuf sur cette cuvée, 12 mois d'élevage en fûts. De ce que je lis de la vinification, couplé au terroir argileux, il faut s'attendre à de la syrah dense et chargée en jeunesse.

https://us18.campaign-archive.com/home/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=5e176004da

Julie Perreault et Eric Bertoli, SAQ.com, May 2022

Idéal pour l'amateur des appellations saint-joseph et crozes-hermitage cherchant de la nouveauté! C'est à partir d'un demi-hectare de vignes appartenant à son célèbre père Pierre Gaillard, dans les contrées de la vallée du Rhône septentrional, que Jeanne Gaillard élabore cette syrah élevée 12 mois en fût de chêne, dont 50% neufs. Un rouge ample et généreux où dominent des flaveurs de confiserie, d'épices, de fleurs, d'olive noire et de petits fruits rouges. Vous l'aimerez accompagné d'un steak aux poivres ou d'une fougasse aux olives.

https://www.saq.com/fr/suggestions-semaine?fbclid=IwAR1lnb8ShFAZ-TYXugH5gH2v7cSUIWpaAtJV4FpuIfjXg9bvEyX91letMoM