CROZES-HERMITAGE BLANC

2024 · Blanc · France / Vallée du Rhône



Producteur : Les Vins de Vienne
SAQ (CCNP) : 12034275
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 45.00 $

Appellation : Crozes-Hermitage
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : Cuilleron - VIllard - Gaillard
Géologie du sol : Roche mère granitique recouverte d'alluvions silicieux ou de galets roulés mélangés à une forte proportion d'argile.
Encépagement : Marsanne (100%)

Vinification : En cuves à basse température
Élevage : 9 mois sur lies en fûts de chêne français

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 :

Jean Aubry, Grapillés de la semaine ! , Jun 2026

Le trio pas tout à fait infernal Cuilleron/Villard/Gaillard – il faut laisser la chance à d'autres quand même! – tâte ici de la marsanne avec un appoint qui en fait sourdre toute l'élégance et la lisibilité florale et fruitée. Un blanc sec parfumé aux flaveurs pastel d'amande et de miel subtilement enrobées d'une acidité légèrement en retrait qui en revanche lui confère un surcroît de texture. Un vin paisible, hors du bruit assourdissant du monde tel qu'il est devenu aujourd'hui. (5) ***1/2

https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-de-la-semaine-1af?img=https%3A%2F%2Fsubstack-post-media.s3.amazonaws.com%2Fpublic%2Fimages%2Fbc78466f-9885-41f9-b479-91e483027d4e_828x1633.png&open=false

Michelle Bouffard, Le Devoir, May 2025

Les vins blancs du Rhône, une richesse à découvrir
Joyaux de la gastronomie
À l'exception de Condrieu où seul le viognier est permis, les autres blancs sont composés d'assemblages, et les acteurs sont nombreux. Connue pour construire des vins puissants aux arômes floraux, d'amande et de chèvrefeuille avec un potentiel de vieillissement, la marsanne est surtout présente dans le Rhône nord où elle est souvent accompagnée par la roussanne qui ajoute de l'élégance et des nuances d'iris. On peut explorer ce duo entre autres à Saint-Joseph, à Crozes-Hermitage ou encore à Hermitage. Si on est loin de la verticalité et de la tension des chablis ou des sancerres, les vins ne sont pas moins intéressants pour autant. À la table, ce sont des perles !
Nés de l'amitié entre François Villard, Pierre Gaillard et Yves Cuilleron, trois vignerons éponymes ayant chacun leur propre domaine, les Vins de Vienne sont, sans surprise, un gage d'excellence. Ce blanc est un exemple de la complexité que la marsanne est capable d'atteindre lorsqu'elle est entre de bonnes mains. On trouve un profil très typé où les notes de miel, de pâte d'amande, de fleur d'oranger et de noisette côtoient une touche de vanille et de muscade. Le vin est volumineux et concentré en bouche, mais la texture crayeuse alliée à la salinité et à l'amertume noble en finale maintient une belle sapidité. Une excellente interprétation de l'appellation et tout indiqué pour le homard.

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/882304/vins-blancs-rhone-richesse-decouvrir