SAINT-JOSEPH ROUGE

2024 · Rouge · France / Vallée du Rhône

Producteur : Les Vins de Vienne
SAQ (CCNP) : 14861979
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 40.75 $

Appellation : Saint-Joseph
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : Cuilleron, Gaillard, Villard, Villa
Géologie du sol : Varié avec dominante granitique, taille en gobelets sur échalas
Superficie : 10 ha
Encépagement : Syrah (100%)
Âge moyen des vignes : 37

Vinification : Vendanges manuelles, éraflées partiellement. Vinification traditionnelle de 2 à 3 semaines avec les levures indigènes.
Élevage : 12 mois, 20% en cuve béton et 80% en foudre et fûts de chêne français. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.

Accord vin et mets : Entrecôte grillée, mignon de veau sauce au poivre.

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 :

Patrick Désy, Journal de Montréal , Jun 2026

On termine avec un 100 % syrah explosif signé par Vins de Vienne, maison fondée par le trio Villard-Cuilleron-Gaillard, trois amis vignerons du nord de la vallée du Rhône qui ont décidé un jour de se regrouper pour produire des vins dans les anciennes vignes romaines de Seyssuel. Nez hyper séduisant et

tout aussi typé de fruits noirs, de poivre, de tapenade, de violette et de fumée. En bouche, c'est juteux, équilibré, avec une matière généreuse sans basculer dans la lourdeur. Le bois est présent, mais bien intégré, laissant la vedette au fruit. On prend soin de le servir assez frais (autour de 14°C -15°C) avec un onglet grillé, un burger aux champignons portobellos marinés, ou un vieux cheddar.

https://www.journaldemontreal.com/2026/06/13/les-grosses-quilles-du-samedi

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

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 échalas. Lors de la fermentation, on fait des pigeages quotidiens pour l'extraction, puis on envoie le vin faire 12 mois d'élevage, un peu en béton, surtout en fûts de chêne. Filtration avant la mise en bouteille.

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=c2c3ae5489

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

Le millésime 2019 a été glorieux pour les rouges du nord de la vallée du Rhône et on le mesure bien à la concentration naturelle du saint-joseph de cette maison de négoce, appartenant à François Villard, Pierre Gaillard et Yves Cuilleron. Le nez est on ne peut plus typé d'une syrah du nord, avec ses accents de poivre et de violette. L'attaque en bouche est veloutée, cousue de tanins mûrs qui se fondent dans une matière fruitée généreuse. Beaucoup de chair et un plaisir immédiat. À boire entre 2022 et 2027.
33,75$ 14861979

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

Jean Aubry, Le Devoir, Jan 2021

Ce qui frappe avant tout ici est le fait que l'influence du terroir, en raison de sa résonance fraîche, presque minérale, fait contrepoids à ce millésime dont on sent sur les syrahs une maturité de haut niveau. Ce qui confirme aussi le doigté du trio Cuilleron-Villard-Gaillard à traiter le tout sans alourdir ni dénaturer le propos de l'ensemble, bien que la trame tannique riche, moelleuse et étoffée, de belle densité, semble affirmer le contraire. N'a sans doute pas l'élégance des millésimes plus frais, mais diable que l'on se régale!

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/593337/billet-vins-le-vin-mythique-est-il-un-mythe-2