CÔTE-RÔTIE LES ESSARTAILLES

2023 · Rouge · France / Vallée du Rhône

Producteur : Les Vins de Vienne
SAQ (CCNP) : 14861936
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 95.75 $

Appellation : Côte-Rôtie
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : Cuilleron, Gaillard et Villard
Géologie du sol : Schistes et gneiss. Exposition en coteaux orientés sud-est.
Encépagement : Syrah (100%)
Âge moyen des vignes : 40 ans.

Vinification : Vendange éraflée partiellement. Vinification traditionnelle de 2 à 3 semaines, fermentation avec les levures indigènes.
Élevage : . Élevage 12 mois, en fûts de chêne français. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.

Accord vin et mets : Tournedos à la Syrah et magret de canard aux airelles.

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, Du vin dans l'encrier, Jul 2025

La longueur du liège est ici proportionnelle à la profondeur du vin. Un vin qu'il faut gravir pour accéder aux terrasses où sont plantées les syrahs pour mieux reprendre son souffle et canaliser ses émotions. Pour le moment cependant, ce rouge prend son temps. Encore sous le coup de la jeunesse tout en étant réservé, il trace déjà les plans de la comète en raison de son fruité pur et fort substantiel, sa mâche rehaussée de solides tanins mais habilement domestiqués par un élevage d'appoint. Un vin d'avenir qui se contenterait

tout de même bien aujourd'hui de quelques cailles grillées fourrées aux figues.

https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-746?utm_source=post-email-title&publication_id=2317494&post_id=167716139&utm_campaign=email-post-title&isFreemail=false&r=44ixie&triedRedirect=true&utm_medium=email

Jean Aubry, Le Devoir, May 2022

Côte-Rôtie «Les Essartailles» 2018, Les Vins de Vienne, Rhône, France (76,25$ – 14861936). Les magnifiques terroirs septentrionaux de cette célèbre appellation s'assurent une fois de plus d'élever vers le haut une syrah bien mûre, qui se voit ici dynamisée à l'intérieur d'une espèce de vortex ascensionnel sans fin. S'ensuit une impression de haute définition, de légèreté et de grande fraîcheur qu'une trame serrée de tanins sapides et hautement civilisés confirme sur une finale habilement maîtrisée. Encore dans cette zone charmeuse où la violette, la confiture de bleuet et une touche de tapenade dominent. Une bonne heure de carafe ou cinq ans de cave minimum.

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/707859/billet-mon-montrachet-a-moi

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Apr 2022

Rouge. 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. Ça fait plusieurs arrivages consécutifs de leur part, mais cette fois-ci, on tombe dans le plus haut de gamme, avec une de leur cuvée de leur ligne Amphore d'or, qui signifie que c'est de l'achat de raisins de viticulteurs qui partagent leurs valeurs. Les vignes de syrah ont 40 ans sur cette parcelle exposée sud-est, plantées sur des sols de schistes et de gneiss. Contrairement à ce qu'on pourrait croire du nom de leur ligne de vins, cette cuvée a fait un élevage de 16 mois en fûts de chêne, filtrée avant la mise en bouteille (donc pas d'amphore!).

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=d76552d89e

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

Les 2017 sont austères pour le moment et auront besoin de temps. Le tissu tannique du côte rôtie que signent Cuilleron, Gaillard et Villard est vraiment dense et tricoté serré. Peu bavard au nez, tout en retenue en bouche, où on devine des parfums de mûre et de poivre. Saveurs discrètes, mais profondes et très belle qualité de tanins et envergure certaine. On voudra le revisiter vers 2025. Son retour à la SAQ est prévu vers la fin du mois de novembre 2020.