VIN DE FRANCE REMÉAGE BLANC

2025 · Blanc · France / Vallée du Rhône



Producteur : Les Vins de Vienne
SAQ (CCNP) : 14861952
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 22.45 $

Appellation : Vin de France
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard
Géologie du sol : Argilo-calcaire.
Superficie : 6 ha.
Encépagement : Viognier (40%), Chardonnay (40%), Marsanne (15%) et Sauvignon Blanc (5%)
Âge moyen des vignes : 20 ans.

Vinification : Pressurage en vendange entière. Fermentations et vinifications en cuves à basse température.
Élevage : Élevage sur lies en cuve pendant 4 mois.

Accord vin et mets : Apéritif, tomates-mozzarella, fromages de chèvre.

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 :

Michelle Bouffard, Le Devoir [Cahiers spéciaux] [Plaisirs], Apr 2025

De la vigne au verre: pour sublimer le crabe et le homard
Les vins de Vienne sont le fruit d'une amitié entre trois vignerons réputés, chacun ayant son propre domaine dans le Rhône nord, mais ayant voulu créer un projet commun. Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard unissent leur talent et nous offrent un blanc gourmand, mais sans lourdeur. Un assemblage de viognier, marsanne, chardonnay et sauvignon issu du Rhône Sud, ce blanc dévoile un profil

aromatique sans être flamboyant, avec des notes d'abricot, de pêche, de nectarine, de fleur d'oranger et de pâte d'amande qui se côtoient. La salinité et les saveurs d'amers nobles en finale compensent une faible acidité et apportent de la fraîcheur. Tout aussi indiqué pour le homard en solo que pour un spaghetti au homard.

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/870820/vigne-verre-sublimer-crabe-homard

Natalie Richard, Blogue Sommelière Aventurière, Apr 2025

Un vin à ne pas manquer quand il fait son apparition au printemps, un millésime qui arrive juste à temps pour accompagner votre festin de Pâques. Un blanc à la fois gourmand et somptueux, d'une parfaite harmonie entre le viognier et le chardonnay, qui composent l'assemblage à part égale, avec un peu de marsanne qui apporte de la structure et une touche de sauvignon blanc pour compléter le tout. Un aromatique floral qui se décline sur des notes de poire fraîche, avec une touche d'abricot, de miel pur et de la lavande, complétée de poivre rose en finale. Une autre oeuvre remarquable du trio de maitres que sont les vignerons Pierre Gaillard, Yves Cuilleron et François Villard, fondateurs du Domaine des Vins de Vienne, la renaissance du vignoble emblématique de Seyssuel qui avait complètement disparu suite à la crise du phylloxera, à la fin du 19e siècle. En patois du Pilat, « Reméage » désigne le pélerinage, une référence aux voyages des 3 vignerons à travers la vallée du Rhône pour acheter les raisins qui composent cette cuvée.

https://natalierichard.com/trio-pour-paques/

Nadia Fournier et Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, May 2022

Un blanc bourré de soleil élaboré par la maison de négoce Les Vins de Vienne fondée par le trio de vignerons que sont Pierre Gaillard, Yves Cuilleron et François Villard. Dominé par le chardonnay et le viognier, cet assemblage méditerranéen se distingue par son équilibre et son éclat. Des parfums aguicheurs de pêche, de poire, de miel et de lavande. C'est ample, riche, tout en rondeur sans pour autant manquer de vivacité. Bonne persistance sur des amers de qualité.
19,95$ - France - 13% - 1 g/L
Code SAQ : 14861952

https://www.journaldemontreal.com/2022/05/06/maman-a-soif