SAINT-PÉRAY

2025 · Blanc · France / Vallée du Rhône



Producteur : Domaine Pierre Gaillard
SAQ (CCNP) : 15014296
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 37.25 $

Appellation : Saint-Péray
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : Pierre Gaillard
Géologie du sol : Éboulis granitiques.
Superficie : 1,7 ha.
Encépagement : Roussanne (50%) et Marsanne (50%)
Âge moyen des vignes : Vignes de 35 ans

Vinification : Débourbage limpide. Fermentation alcoolique en barriques à froid. Fermentation malolactique.
Élevage : 9 mois en barriques. Bâtonnage sur lies (texture, onctuosité et léger côté oxydatif)

Accord vin et mets : Plats en sauce, volaille et poissons servis avec sauce à la crème, salade d'endives au fromage bleu.

Le domaine :

Pierre Gaillard est diplômé du Lycée Agricole de Beaune. Après ses études, il oeuvre en tant que chef de culture chez Marcel Guigal pour qui il replante notamment le vignoble "La Turque" lors du rachat de Vidal-Fleury par ce dernier. Il décide de s'installer à son compte en 1981, mais ce n'est par contre qu'avec le millésime 1985 que Gaillard débute la commercialisation de sa production. La raison en est simple puisque Gaillard n'a les moyens, à l'époque, que de s'acheter des friches qu'il s'acharne à remettre en condition et à replanter. Depuis une dizaine d'années maintenant, bon an mal an, Pierre Gaillard rafle la médaille d'or ou d'argent au concours des vins d'Ampuis.

Revue de presse :

Nadia Fournier, Journal de Montréa l Blogue Les Méchants Raisins, Apr 2024

Saint-Péray est la plus méridionale des appellations du nord. Fidèle au style du domaine et à la nature torride du millésime, Pierre Gaillard y produit un blanc particulièrement riche et vineux en 2022. Cet assemblage de marsanne et de roussanne n'a jamais eu le profil d'un vin d'apéro, mais sa générosité habituelle est exacerbée d'un cran cette année, sans que le vin ne devienne pataud. Pour l'apprécier à sa

pleine valeur, mieux vaut le servir frais, avec une plat copieux. D'ailleurs, si l'accord avec le crabe était bien, je suis certaine que le homard ou même un pavé de morue l'aurait mieux mis en valeur.

https://www.journaldemontreal.com/2024/04/20/trilogie-de-blancs-serieux

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Mar 2024

Cépages: 70% Marsanne, 30% Roussanne
SAQ #: 15014296
[...]
Alcool: 13%
Sucre: 1,2 gr/litre
Servir: 10-12° Celsius
À boire: 2024-2027
Provenance: achat personnel
Alors que les membres de la famille de Pierre Gaillard travaillent pour la plupart pour la SNCF, celui-ci décide à l'adolescence de devenir agriculteur. Ses études à Beaune lui ayant fait comprendre qu'il aime davantage le vin que les vaches, il opte plutôt pour un diplôme d'œnologue à Montpellier.
Il débute sa carrière chez Vidal-Fleury, lequel est racheté plus tard par Marcel Guigal, l'un des vignerons les plus réputés du nord de la vallée du Rhône. Il commence à acheter des vignes qui alors ne coûtaient pas chers en débutant par le Clos de la Cuminaille à Saint-Joseph. Petit à petit, il accumule un vignoble de 25 hectares avec des parcelles réparties un peu partout, gage de complexité.
En 1996, le trio Pierre Gaillard, François Villard et Yves Cuilleron fait renaître un vignoble sur la rive gauche du Rhône, mentionné depuis l'Antiquité et décrit par Olivier de Serres au Moyen Âge, Les Vins de Vienne. Le succès initie une société de négoce.
De nos jours, la famille Gaillard possède 4 domaines:
-Domaine Pierre Gaillard, 25 hectares Rhône nord, 17 vins, 6 appellations
-Domaine Jeanne Gaillard, 19 hectares à St-Joseph, 11 vins, 1 appellation
-Domaine Cottebrune, 14 hectares à Faugères, 5 vins, 1 appellation
-Domaine Madeloc, 18 hectares à Banyuls et Collioure, 11 vins, 2 appellations
Famille Gaillard
Le vin blanc mentionnée en titre est d'une appellation méconnue, Saint-Péray, qui est située la plus au sud de la partie nord de la vallée du Rhône. C'est un assemblage de Roussanne (70%) et de Marsanne (30%). Il est issu de vignes plantées à une densité de 6,000 pieds à l'hectare sur un sol granitique, sur une parcelle de 1,7 hectare.
Ce vin a été vinifié et élevé sur lies pendant 9 mois en barriques de chêne français usagées, soit sans aucun bois neuf.
NOTE: 3 bouteilles de ce vin maintenant disparu ont été servies le 4 mars 2024, lors de la 113e soirée du Club des Dégustateurs de Grands Vins.
Le millésime 2022 de ce vin est présentement disponible en ligne sur le site internet de la SAQ. Les quantités résiduelles seront distribuées dans quelques succursales à compter du 18 mars 2024.
[...]
[Accord met et vin]
Tagliatelles aux moules et beurre au citron
Notes de dégustation:
Difficile d'imaginer quelqu'un appréciant le bon vin blanc qui n'aimerait pas celui-ci!
Empreinte de finesse et d'élégance, il livre de subtiles flaveurs de poire et de citron confit. rehaussées de

notes de miel et d'abricot et d'une pointe vanillée. De délicats parfums fleurs blanches et jaunes survolent l'ensemble. Habillé d'une brillante robe jaune doré clair, il séduit d'emblée l'œil du dégustateur. Sa texture souple et légèrement enrobée apporte une touche de sensualité en toucher de bouche. Parfaitement équilibré, il déploie en belle et longue finale.
Un vin blanc gastronomique à ne pas manquer, surtout pour les palais avisés.
Il conviendra à table en accompagnement de fruits de mer (pétoncles, homard, crustacés, etc.), de viandes blanches nappés de sauce à la crème et de fromages doux aux saveurs lactées.
[Accords met et vin]
Filet de truite au vin blanc
Coquelet farci au foie gras et truffe

https://clubdgv.blogspot.com/2024/03/saint-peray-pierre-gaillard-rhone-2021.html

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, May 2023

The hillsides of Saint-Péray are in the northern Rhône, and the wines that come from there are absolutely unique. This starts rich and finishes with a beautiful mineral focus. Grape varieties: marsanne, roussanne. Residual sugar: 1.2 g/L. Serve at: 8-14 C. Drink now-2026. Food pairing ideas: apéritif, lobster, seafood stir-fry with ginger.

https://montrealgazette.com/life/food/wines-of-the-week-richer-white-grapes-are-gifts-from-southern-france

Alain Pérocheau, HippoVino!, Mar 2023

Le Domaine Pierre Gaillard Saint-Péray 2021 [...] vient de l'appellation Saint-Péray, dans le nord de la vallée du Rhône, où il est produit par le négociant et vigneron Pierre Gaillard. Celui-ci est bien connu car il fait partie du trio du négoce les Vins de Vienne, mais il a aussi son propre domaine et produit des vins dans le Rhône et à Faugères. Son Saint-Péray est une cuvée de négoce faite de 70% de roussanne et 30% de marsanne. La vinification et les mois d'élevage se font en fûts de chêne de plusieurs usages. Ce vin est assez discret au nez de prime abord, mais se distingue par sa texture soyeuse en bouche et la belle richesse de saveurs qui s'expriment dans un registre délicat et raffiné. La belle finale avec une touche minérale appelle un autre verre. Pour accompagner les poissons fins et les pétoncles, c'est superbe.

https://hippovino.blogspot.com/2023/03/coups-de-cur-de-la-semaine-brouilly-et.html

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Jan 2023

Want a white wine with some serious texture? The hillsides of Saint-Péray are in the northern Rhône, just south of Cornas, and the wines that come from here are absolutely unique. Like most of the central Rhône, roussanne and marsanne are the grapes of choice, but what separates Saint-Péray from other appellations is the salty, mineral finish. This quality adds so much drinkability as it focuses the finish like a funnel. So interesting. This wine has the most amazing sparkly length. Grape varieties: marsanne, roussanne.
Residual sugar: 1.2 g/L.
Serve at: 8-14 C.
Drink now-2026.
Food pairing ideas: apéritif, seafood stir-fry with ginger.

https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-jan-20-2023

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

Blanc. Si vous connaissez les Vins de Vienne, vous avez ici les vins de l'un des membres fondateurs du projet: Pierre Gaillard. Il produit des vins dans différentes appellations du sud de la France, tel que Faugères et Saint-Péray. Ici, on a un blanc assez classique avec un assemblage de roussanne et de marsanne. Élevage de 9 mois en barriques sans bois neuf. ll faut s'attendre à très peu d'acidité et de belles notes mielleuses (mon dieu je deviens Élyse Lambert). La cuvée St-Joseph Clos de Cuminaille 2020 sort également en beau rouge de table à 44,50 $.

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=0515ce42b2

Jean Aubry, Le Devoir, Jul 2022

La dominante de marsanne enrobe et circonscrit ici un visage délicatement ponctué des grains de rousseur d'une roussanne qui apporte relief, éclat et sérénité. Beauté fragile dans un cadre peu acide, ample et gras de texture, sur fond de teint abricoté, à peine miellé. Un blanc sec du Rhône à servir bien frais, dans le balancement aléatoire d'un hamac tendu entre deux rêves.

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/736662/saint-peray-2020-pierre-gaillard-rhone-france-29-50-14862007

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Oct 2021

One of white wine's most unique and underestimated appellations. The hillsides of Saint-Péray are located in the Northern Rhône, just south of Cornas. As with most of the central Rhône, the grapes are roussanne and marsanne, but here the finish is more salty and mineral than the typical rich and unctuous. This wine lingers in the most amazing, sparkly way. The palate is sensuous. The aromatics are subtle yet so enticing. Just wow.
Grape varieties: marsanne, roussanne.
Residual sugar: 1.4 g/L.
Serve at:16 C.
Drink now-2024.
Food pairing idea: lobster or scallops with garlic butter.

https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-oct-8-2021

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Sep 2021

Avec les prix à la hausse pour les blancs de la Vallée du Rhône septentrionale, voilà que Saint-Peray devient un choix judicieux pour de nombreux sommeliers et influenceurs. Un assemblage classique de marsanne (70%) et roussanne (30%) offrant pour l'instant, des notes boisées évidentes, rehaussées d'arômes de miel et de pomme. Un blanc rond, moyennement corsé, doté d'une tendre acidité et d'une pointe d'amertume qui assurent fraîcheur et équilibre. Savoureux à souhait et de bonne persistance il accompagnera parfaitement la truite saumonée grillée.

https://lesconseillersduvin.ca/saint-peray-2019-pierre-gaillard/