



## **Pierre Gaillard**

*Viticulteur à Malleval et autres pentes*

---



## **Pierre Gaillard**

CÔTE RÔTIE — SAINT JOSEPH — CONDRIEU — CORNAS



## AOP Saint-Joseph blanc

***Intensément frais, complexe et aromatique.***

*Issu de roussanne cultivée sur les granits des hauteurs de Malleval et de Chavanay.*

### Terroir

**Superficie : 2,3 ha.**

**Communes : Chavanay, Malleval (Loire).**

**Cépage : 100 % roussanne.**

**Sols : sables légers de granits détritiques.**

**Rendements : 25 hl/ha.**

Traditionnellement, le saint-joseph blanc est issu de l'assemblage des cépages roussanne et marsanne. Pierre Gaillard ne cultive que de la roussanne, en vertu de la complexité et de la richesse des vins qu'elle produit. Récoltée à maturité sur les sols granitiques du nord de l'appellation, la roussanne s'exprime avec complexité et une grande minéralité, y compris les années chaudes.

### Vinification

***Vendanges manuelles, tri sévère des grains sains et mûrs.***

***Fermentation alcoolique en barriques, température contrôlée à 15 - 18 °C.***

***Fermentation malolactique en barriques.***

Les rendements très faibles renforcent la richesse et la complexité aromatique des baies de roussanne. Une attention toute particulière vise à limiter toute forme d'oxydation car celle-ci alourdit le vin et limite fortement la minéralité naturelle du terroir.

### Élevage

***7 à 8 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).***

***5 % de barriques neuves.***

Afin de préserver la minéralité tout en enrichissant la structure en bouche, les vins sont élevés et bâtonnés sur lies une fois par semaine pendant toute la durée de l'élevage. Peut être dégusté jeune mais vieillira néanmoins très bien et très harmonieusement pendant 5 à 6 ans.

*Les vins sont commercialisés par la*

**Sarl Pierre Gaillard**

Lieu-dit "Chez Favier" 42520 Malleval

Tél. +33 (0)4 74 87 13 10

Fax +33(0)4 74 87 17 66

[vinsp.gaillard@wanadoo.fr](mailto:vinsp.gaillard@wanadoo.fr)



## AOP Côtes du Rhône

### « Les Gendrines »

*Frais, floral et fruité.*

*Issu de coteaux granitiques.*

#### Terroir

**Superficie : 1,5 ha.**

**Communes : Chavanay, Malleval (Loire), Limony (Ardèche).**

**Cépage : 100 % viognier.**

**Sols : sables légers de granits détritiques.**

Les vignes sont plantées sur des coteaux de sables granitiques légers, différents des parcelles de Condrieu par leur orientation Est. Cette exposition un peu moins chaude assure une belle acidité sur les baies de viognier, dont la richesse et la maturité sont favorisées par les faibles rendements.

#### Élevage

**7 à 8 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).**

**5 % de barriques neuves.**

**Bâtonnage sur lies une fois par semaine.**

Afin de préserver la minéralité tout en enrichissant la structure en bouche, les vins sont élevés et bâtonnés sur lies pendant toute la durée de l'élevage. Cette opération parfait l'onctuosité du viognier et apporte à ce côtes-du-Rhône toute sa rondeur et son ampleur.

#### Vinification

**Vendanges manuelles, tri sévère des grains sains et mûrs.**

**Fermentation alcoolique en barriques, température contrôlée à 15 -18 °C.**

**Fermentation malolactique en barriques.**

La fermentation en barrique permet au vin de s'épanouir aromatiquement. La faible utilisation du bois neuf (à peine 10 %) permet de respecter au mieux la finesse et la fraîcheur des arômes du viognier sur les sols granitiques du nord de la vallée du Rhône.

Les vins sont commercialisés par la

**Sarl Pierre Gaillard**

Lieu-dit "Chez Favier" 42520 Malleval

Tél. +33 (0)4 74 87 13 10

Fax +33(0)4 74 87 17 66

[vinsp.gaillard@wanadoo.fr](mailto:vinsp.gaillard@wanadoo.fr)



## AOP Condrieu

***Délicat, avec des parfums floraux et fruités complexes.***

*Issu des terrasses granitiques des parcelles de Côte Bellay et de Boissey, il exprime fidèlement la richesse et la finesse de ce terroir.*

### Terroir

**Superficie : 2 ha.**

**Communes : Chavanay, Malleval (Loire).**

**Cépage : 100 % viognier.**

**Sols : sables légers de granits détritiques orientés plein Sud.**

**Rendements : 30 hl/ha.**

Les coteaux des parcelles de Côte Bellay et de Boissey sont constitués de sols légers de granit en décomposition. Exposés plein sud, ils offrent un environnement où le viognier, cultivé pour obtenir des faibles rendements, exprime le meilleur de son potentiel aromatique.

### Vinification

**Vendanges manuelles de raisins à belle maturité.**

**Fermentation alcoolique en barriques, température contrôlée à 15-18 °C.**

**Fermentation malolactique en barriques.**

Le viognier donne des vins riches et très aromatiques, les fermentations se font en barriques qui donnent la juste oxygénation pour épanouir les arômes sans les alourdir. Le nombre de barriques neuves est limité pour que le bois ne domine pas les vins. Les fermentations malolactiques se font en barriques afin de marier l'ensemble.

### Élevage

**7 à 8 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).**

**10 % de barriques neuves maximum.**

**Bâtonnage sur lies une fois par semaine.**

Afin de préserver leur minéralité tout en enrichissant leur structure en bouche, les vins sont élevés et bâtonnés sur lies pendant toute la durée de l'élevage. Le viognier développe alors toute la complexité de ses arômes de fruits exotiques et de fleurs : litchi, pêche blanche, violette.

Les vins sont commercialisés par la

**Sarl Pierre Gaillard**

Lieu-dit "Chez Favier" 42520 Malleval

Tél. +33 (0)4 74 87 13 10

Fax +33(0)4 74 87 17 66

[vinsp.gaillard@wanadoo.fr](mailto:vinsp.gaillard@wanadoo.fr)



## AOP Condrieu

### « L'Octroi »

**Fruité, élégance et minéralité.**

*Issu d'une sélection parcellaire plantée il y a une dizaine d'années sur les pentes rocheuse et minérales des Gorges de Malleval.*

### Terroir

**Superficie : 1 ha**  
**Commune : Malleval**  
**Cépage : 100 % Viognier**  
**Sols : sables légers de granits détritiques orientés plein sud**  
**Rendements : 30 hl/ha**

Depuis la plantation de la vigne, le sol est travaillé à la pioche et, dans certains endroits, à l'aide d'un treuil. Les racines plongent ainsi au plus profond du terroir et de sa minéralité.

### Vinification

**Vendanges manuelles des raisins à belle maturité.**  
**Fermentation alcoolique en barriques, température contrôlée à 15-18 °C.**  
**Fermentation malolactique en barriques.**

Le viognier donne des vins riches et très aromatiques, les fermentations se font en barriques ce qui donnent la juste oxygénation pour épanouir les arômes sans les alourdir. On retrouve la minéralité du terroir dans le vin ce qui lui procure une belle sensation de fraîcheur.

### Élevage

**7 à 8 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).**  
**5 % de barriques neuves maximum.**  
**Bâtonnage sur lies une fois par semaine.**

Afin de préserver leur minéralité tout en enrichissant leur structure en bouche, les vins sont élevés et bâtonnés sur lies pendant toute la durée de l'élevage. Le viognier développe alors toute la complexité de ses arômes de fruits exotiques et de fleurs : litchi, pêche blanche, violette.

Les vins sont commercialisés par la

**Sarl Pierre Gaillard**

Lieu-dit "Chez Favier" 42520 Malleval

Tél. +33 (0)4 74 87 13 10

Fax +33(0)4 74 87 17 66

vinsp.gaillard@wanadoo.fr





## Crozes-Hermitage Rouge

*Coloré, structuré, profond et fruité.*

### Terroir

**Superficie : 5 ha.**

**Commune : Pont de l'Isère (Drôme).**

**Cépage : 100 % syrah.**

**Sols : galets roulés.**

**Rendement : 40hl/ha**

**Densité de plantation : 5000 pieds/ha.**

**Âge moyen des vignes : 25 ans.**

Ce vignoble de 5 hectares d'un seul tenant a été planté au début des années 80.

Le sol est constitué de graviers bien drainants déposés par les rivières au confluent de l'Isère et du Rhône. Ils emmagasinent la chaleur et favorise ainsi une belle expression de la syrah.

### Vinification

**Vinification en cuves fibre ou en cuves bois. Éraflage total.**

**Macération pré-fermentaire à froid puis élévation de température jusqu'à 25 °C.**

**puis macération post-fermentaire à 25 °C. afin de préserver le fruit.**

Lorsque la maturité est à son optimum, les raisins sont vendangés rapidement, acheminés à la cave en camion isotherme puis triés sur table. Une série de remontages, de pigeages et de délestages favorise une bonne extraction des arômes et des tanins.

### Élevage

**1 an en barriques de 1 à 2 vins ou en cuves bois.**

Les fermentations malolactiques sont réalisées en barriques. L'élevage permet d'affiner la structure tout en préservant le fruit.



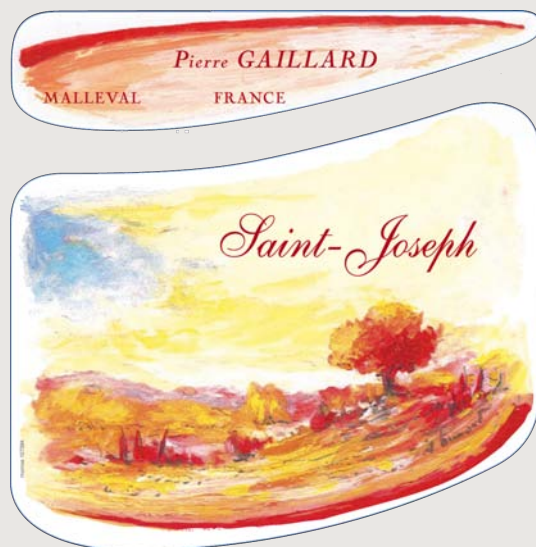
Les vins sont commercialisés par la

**Sarl Pierre Gaillard**

Lieu-Dit « Chez Favier » 42520 Malleval

Tél. 06 79 77 81 64

jeagaillard@wanadoo.fr



## AOP Saint-Joseph rouge

**Fruité, charnu, élégant.**

*Son assemblage de l'ensemble des parcelles du domaine exprime la diversité du terroir.*

### Terroir

**Superficie : 7 ha.**

**Commune : Chavanay, Malleval (Loire).**

**Cépage : 100 % syrah.**

**Sols : granits altérés.**

**Rendement : 35 hl/ha.**

Provenant du nord de l'appellation, ce saint-joseph est un assemblage de vins provenant de vignes en coteaux exposées Est et Sud-Est. La majorité des raisins provient du domaine et le reste est acheté à d'autres viticulteurs mais vendangé, vinifié et élevé au domaine.

### Vinification

**Vendanges manuelles, tri sévère des grains sains et mûrs. Éraflage total.**

**Macération pré-fermentaire à froid 5 à 6 jours, fermentation alcoolique assez chaude.**

**3 pigeages et 3 remontages par jour.**

**Macération post-fermentaire à chaud de plus ou moins 3 semaines, en fonction de la dégustation des vins sur marc.**

Les vinifications sont traditionnelles. Compte tenu de cette méthode assez extractive, la vendange est préalablement éraflée pour que le vin conserve toute son élégance.

### Élevage

**18 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).**

**Barriques de chêne assez récentes avec 10 % de fûts neufs.**

La fermentation malolactique se fait en fûts puis les vins sont soutirés. L'élevage en bois se poursuit jusqu'à la mise en bouteille avec une oxygénation tous les 4 mois.

Les vins sont commercialisés par la

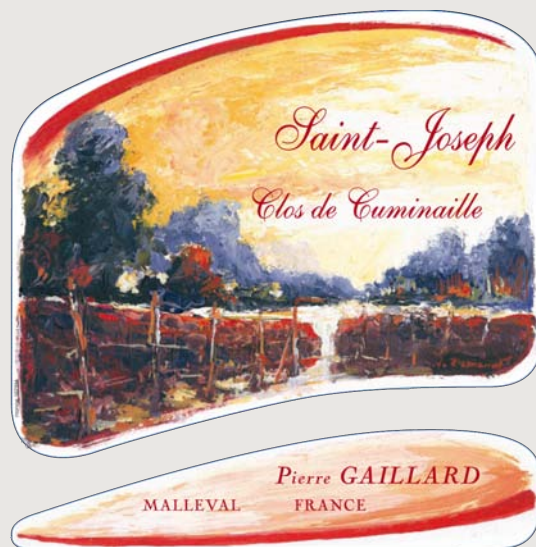
**Sarl Pierre Gaillard**

Lieu-dit "Chez Favier" 42520 Malleval

Tél. +33 (0)4 74 87 13 10

Fax +33(0)4 74 87 17 66

[vinssp.gaillard@wanadoo.fr](mailto:vinssp.gaillard@wanadoo.fr)



## AOP Saint-Joseph

### « Clos de Cuminaille »

**Frais et puissant.**

*Issu des coteaux granitiques d'un ancien domaine viticole de l'époque romaine.*

### Terroir

**Superficie : 3 ha.**  
**Commune : Chavanay (Loire).**  
**Cépage : 100 % syrah.**  
**Sols : granits très altérés exposés Est.**  
**Rendements : 35 hl/ha.**

Premier coteau défriché, aménagé puis planté en 1981, le *Clos de Cuminaille*, avec ses pentes de sables granitiques légers et filtrants, offre aujourd'hui un environnement exceptionnel pour l'expression optimale de la syrah. Nous avons souhaité privilégier ce terroir sous la forme d'une cuvée unique.

### Élevage

**18 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).**  
**Barriques : 40 % neuves avec oxygénation tous les 4 mois.**

La particularité du terroir est garantie par l'élevage en fûts qui favorise l'épanouissement des arômes pendant 18 à 20 mois. Les pentes de ce coteau, orientées à l'Est sont sous l'influence à la fois du Nord et du Sud, ce qui confère à ce vin un grand potentiel de garde mais également une très belle fraîcheur.

### Vinification

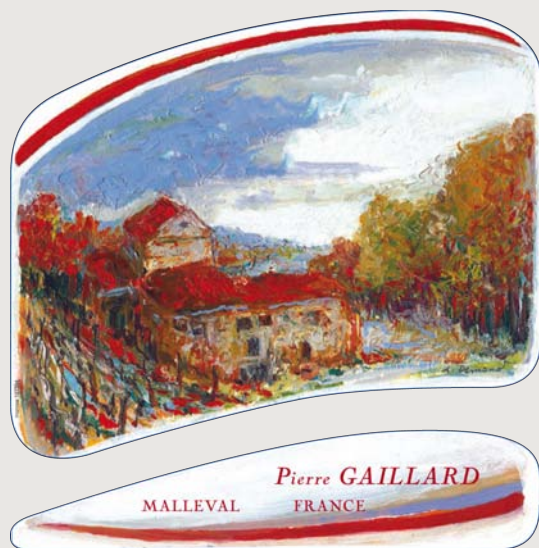
**Vendanges manuelles, tri sévère des grains sains et mûrs.**  
**Éraflage total.**  
**Macération pré-fermentaire à froid, fermentation alcoolique à 35 °C.**  
**Macération post-fermentaire à 30 °C.**  
**Fermentation malolactique en barriques.**

Les moûts en fermentation sont pigés trois fois par jour avec au moins un remontage. Ces opérations permettent une bonne extraction des tanins et des substances aromatiques. La fermentation malolactique est réalisée en barriques de chêne. Le vin est alors concentré et riche.

Les vins sont commercialisés par la  
**Sarl Pierre Gaillard**

Lieu-dit "Chez Favier" 42520 Malleval  
 Tél. +33 (0)4 74 87 13 10  
 Fax +33(0)4 74 87 17 66  
 vinsp.gaillard@wanadoo.fr





## AOP Saint-Joseph

### « Les Pierres »

**Fin et aromatique.**

*Sélection après sélection, issu du meilleur de notre cave.*

### Terroir

**Superficie : 1,5 ha.**

**Communes : Chavanay, Malleval (Loire), Limony (Ardèche).**

**Cépage : 100 % syrah.**

**Sols : granits altérés.**

**Rendements : 35 hl/ha.**

La cuvée *Les Pierres* est le fruit d'une double sélection. Dès la récolte, tous nos terroirs sont séparés. Les plus belles récoltes issues du Clos de Cuminaille mais aussi de Côte Belley et de Limony sont repérées et élevées en barriques neuves. Ce vin prend donc son origine dans des coteaux particulièrement bien exposés, granitiques aux sols légers et filtrants, offrant des conditions favorables à une expression optimale de la syrah.

### Vinification

**Vendanges anuelles, tri sévère des grains sains et mûrs.**

**Éraflage total.**

**Macération pré-fermentaire à froid, fermentation alcoolique à 35 °C.**

**Macération post-fermentaire à 30 °C.**

**Fermentation malolactique en barriques.**

Les pigeages, renouvelés trois fois par jour, les remontages et les délestages permettent de réaliser une bonne extraction des arômes et des tanins. Mis en barriques avant le début de la fermentation malolactique, le vin se marie progressivement au bois pour un fondu agréable des arômes.

### Élevage

**18 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).**

**Barriques 100 % neuves avec soutirage tous les 3 mois.**

En mars, seules les barriques qui présentent la plus grande complexité aromatique deviendront *Les Pierres*. Cette élégance particulière se révélera pleinement après 10 ans de garde.

*Les vins sont commercialisés par la*

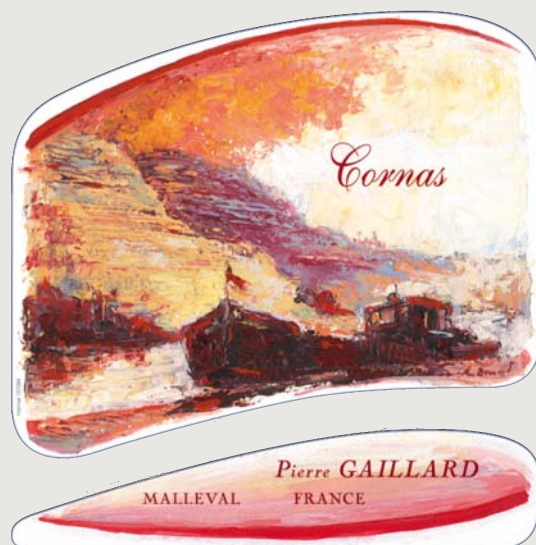
**Sarl Pierre Gaillard**

Lieu-dit "Chez Favier" 42520 Malleval

Tél. +33 (0)4 74 87 13 10

Fax +33(0)4 74 87 17 66

[vinsp.gaillard@wanadoo.fr](mailto:vinsp.gaillard@wanadoo.fr)



## AOP Cornas

**Structuré, puissant, au fort potentiel de garde.**

*Sur les coteaux granitiques très chauds de l'appellation Cornas se développent des vins solides au très grand potentiel de garde.*

### Terroir

**Superficie : 1 ha.**

**Commune : Cornas (Ardèche).**

**Cépage : syrah.**

**Sols : granits très altérés orientés plein Est.**

**Rendements : 35 hl/ha.**

Cette parcelle de vieilles vignes de plus de 70 ans, reprise aux vendanges 2006, est disposée en coteaux de granits très altérés qui ne retiennent pas l'eau et restituent à merveille les très fortes chaleurs auxquelles ils sont exposés.

### Vinification

**Vendanges manuelles, tri sévère des grains sains et mûrs.**

**Éraflage total.**

**Macération pré-fermentaire à froid.**

**Fermentation alcoolique 35 °C.**

**Macération post-fermentaire à 30 °C.**

**Fermentation malolactique en barriques.**

Les pigeages, renouvelés trois fois par jour, les remontages et délestages permettent de réaliser une bonne extraction des arômes et des tanins. Mis en barriques avant le début de la fermentation malolactique, le vin se marie progressivement au bois pour un agréable fondu des arômes.

### Élevage

**18 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).**

**Barriques 50 % neuves avec une oxygénation tous les 4 mois.**

Ces vins, produits les plus au sud de nos côtes-du-Rhône septentrionaux, complètent notre gamme dans un style différent.

Les vins sont commercialisés par la

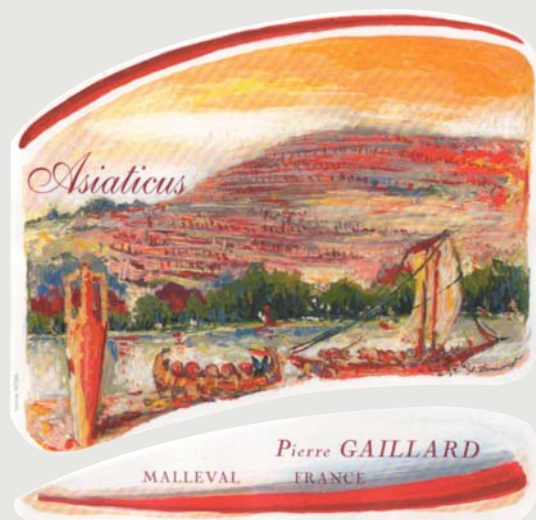
**Sarl Pierre Gaillard**

Lieu-dit "Chez Favier" 42520 Malleval

Tél. +33 (0)4 74 87 13 10

Fax +33(0)4 74 87 17 66

vinsp.gaillard@wanadoo.fr



## IGP des collines rhodaniennes

### « Asiaticus »

**Charnu, puissant et très élégant.**

*Il reflète son terroir de coteaux de schistes exposés au Sud sur la rive gauche du Rhône. À l'époque romaine, on y trouvait les vins fleurons des Terres de Viennae.*

### Terroir

**Superficie : environ 1 ha.**

**Commune : Seyssuel.**

**Cépage : 100 % syrah.**

**Sols : coteau exposition Sud-Ouest, schiste.**

**Rendement : 30 hl/ha.**

Asiaticus est certainement le Viennois le plus célèbre de l'époque Gallo-Romaine, au 1<sup>er</sup> siècle apr. J.-C. il est sénateur puis consul à Rome, il côtoie les empereurs et participe à l'élimination de Caligula et à l'accession de Claude, riche mécène et propriétaire de terres sur le territoire de la cité de Vienne. C'est la figure incontournable de l'Histoire antique de Vienne qui contribua largement à faire connaître les *Vins de Vienne* dans tout l'empire et particulièrement à Rome. D'un point de vue géologique, le bloc de schiste qui borde le Massif Central à l'Est a été brisé par une faille au moment de l'émergence des Alpes. Le Rhône a trouvé son chemin sur cet effondrement, séparant un petit bloc de schiste sur l'autre rive. La courbe du Rhône au niveau de la ville de Vienne oriente ces coteaux au Sud en leur donnant une protection parfaite contre les vents froids du Nord. On dit que sur ce terroir les Romains recueillaient leurs meilleurs crus *Sotanium*, *Taburnum* et *Helicum*.

### Vinification

**Vendanges manuelles, tri sévère des grains sains et mûrs.**

**Éraflage total.**

**Macération pré-fermentaire à froid.**

**Fermentation alcoolique à 35 °C.**

**Macération post-fermentaire à 30 °C.**

**Fermentation malolactique en barriques.**

Vinification traditionnelle. Une série de pigeages, de remontages et de délestages favorise la bonne extraction des arômes et des tanins à l'origine de la puissance du vin du terroir de Seyssuel.

### Élevage

**18 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).**

**Barriques 50 % neuves avec oxygénation tous les 4 mois.**

Ce vin reflète bien la typicité de son terroir. Il possède un bel équilibre entre puissance et élégance. Il se déguste à la fois jeune mais également après 10 à 15 ans de vieillissement.

Les vins sont commercialisés par la

**Sarl Pierre Gaillard**

Lieu-dit "Chez Favier" 42520 Malleval

Tél. +33 (0)4 74 87 13 10

Fax +33(0)4 74 87 17 66

vinsp.gaillard@wanadoo.fr



## AOP Côte-Rôtie

**Fruité, charnu et fin.**

*Il exprime la diversité de l'ensemble des terroirs du domaine dont il est l'assemblage.*

### Terroir

**Superficie : 5 ha.**

**Commune : Ampuis (Rhône)**

**Cépages : 90 % syrah, 10 % viognier.**

**Sols : schistes Côte Blonde et Côte Brune.**

**Rendements : 35 hl/ha.**

Situées sur les coteaux exposés Sud/Sud-Ouest d'Ampuis, les vignes sont plantées sur des sols de natures différentes. Les parcelles de type Côte Brune, composées de schistes bruns riches en oxyde de fer donnent des vins charpentés. Les parcelles de type Côte Blonde sont formées de schistes riches en limon et en lœss et produisent des vins plus souples et plus aromatiques.

### Vinification

**Vendanges manuelles, tri sévère des grains sains et mûrs.**

**Éraflage total.**

**Macération pré-fermentaire à froid,**

**Fermentation alcoolique à 35 °C.**

**Macération post-fermentaire à 30 °C,**

**Fermentation malolactique en barriques.**

Les vinifications sont traditionnelles du vignoble de Côte-Rôtie. Une série de pigeages, de remontages et de délestages favorise la bonne extraction des arômes et des tanins à l'origine de la puissance des côte-rôtie. Le viognier, présent en faible pourcentage, apporte une complexité aromatique supplémentaire ainsi que du gras enveloppant les tanins de la syrah.

### Élevage

**18 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).**

**Barriques : 50 % neuves avec oxygénation tous les 4 mois.**

Chaque parcelle est vinifiée séparément afin d'obtenir différents vins exprimant la typicité de chacune. Ces vins sont ensuite assemblés pour obtenir le meilleur équilibre entre la puissance et l'élégance de ces terroirs. Garde : ils peuvent se déguster à la fois jeunes mais aussi après 10 à 15 ans de vieillissement.

*Les vins sont commercialisés par la*

**Sarl Pierre Gaillard**

Lieu-dit "Chez Favier" 42520 Malleval

Tél. +33 (0)4 74 87 13 10

Fax +33(0)4 74 87 17 66

[vinsp.gaillard@wanadoo.fr](mailto:vinsp.gaillard@wanadoo.fr)





## AOP Côte-Rôtie

### « Rose Pourpre »

***Puissant, raffiné et de longue garde.***

*Issu de la parcelle de Côte Rozier, sur les coteaux d'Ampuis.*

### Terroir

**Superficie : 0,8 ha.**

**Commune : Ampuis (Rhône).**

**Cépage : 100 % syrah.**

**Sols : Côte Brune, schistes riches en oxyde de fer.**

**Rendement : 35 hl/ha.**

La parcelle de Côte Rozier se trouve au creux d'un amphithéâtre orienté Sud, avec une multitude de murs de pierres sèches qui renvoient la chaleur du soleil. Cette situation particulière la dote d'un microclimat très chaud.

### Vinification

***Vendanges manuelles, tri sévère des grains sains et mûrs.***

***Éraflage à 100 %.***

***Macération pré-fermentaire à froid.***

***Fermentation alcoolique à 35 °C.***

***Macération post-fermentaire à 30 °C.***

***Fermentation malolactique en barriques.***

Pigeages (trois par jour), remontages et délestages permettent de réaliser une bonne extraction des arômes et des tanins. Mis en barriques avant le début de la fermentation malolactique, le vin se marie progressivement au bois pour un agréable fondu des arômes.

### Élevage

***18 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).***

***Barriques : 100 % neuves avec oxygénation tous les 4 mois.***

À l'issue de l'élevage, les meilleures barriques sont sélectionnées afin de privilégier l'équilibre le plus subtil entre la puissance et la finesse du terroir de la Côte Rozier.

**GARDE :** Il est conseillé de le garder 3 ans minimum en cave. Il pourra se conserver 15 ans et plus.

Les vins sont commercialisés par la

**Sarl Pierre Gaillard**

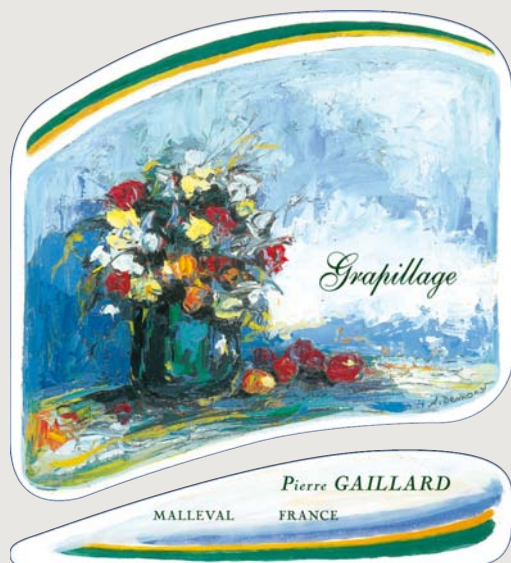
Lieu-dit "Chez Favier" 42520 Malleval

Tél. +33 (0)4 74 87 13 10

Fax +33(0)4 74 87 17 66

vinsp.gaillard@wanadoo.fr





## VDT « Grapillage » (vin de raisins surmûris)

***Hyper concentré et très fruité.***

*Issu de tries de vendanges tardives sur des parcelles de roussanne et de viognier.*

### Terroir

***Superficie variable.***

***Communes : Chavanay, Malleval (Loire).***

***Cépages : 50 % viognier, 50 % roussanne.***

***Sols : sables légers de granits détritiques.***

***Rendements : 10 hl/ha.***

C'est un vin de quantité très variable selon le millésime et le développement du botrytis. Produit uniquement les années où les conditions climatiques lui sont favorables. En automne, quand l'alternance des journées chaudes et des nuits froides baigne de brouillard la vallée jusqu'aux têtes de coteaux, le botrytis se développe alors. Les raisins proviennent de vignes de roussanne et de viognier situées au nord de la vallée du Rhône.

### Vinification

***Vendanges manuelles en 4 passages, tri très sévère des grains botrytisés.***

***Fermentation alcoolique en barriques, température contrôlée à 15 – 18 °C.***

La très grande concentration en sucre des raisins botrytisés (plus de 25° d'alcool potentiel) entraîne des fermentations lentes et difficiles qui préservent tout le potentiel du raisin et finissent par se bloquer, gardant jusqu'à 200 g/l de sucres résiduels.

### Élevage

***6 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).***

***5 % de barriques neuves, 200 g/l de sucres résiduels.***

Élevé sous bois afin de parfaire le développement aromatique, ce vin très riche est ensuite mis en bouteilles au bout de 6 mois d'élevage. Il présente alors avec élégance toutes les caractéristiques du botrytis.

*Les vins sont commercialisés par la*

**Sarl Pierre Gaillard**

Lieu-dit "Chez Favier" 42520 Malleval

Tél. +33 (0)4 74 87 13 10

Fax +33(0)4 74 87 17 66

[vinsp.gaillard@wanadoo.fr](mailto:vinsp.gaillard@wanadoo.fr)



## AOP Condrieu

### « Fleurs d'Automne »

#### *Généreux et frais.*

*À l'automne, les baies de viognier gorgées de soleil et riches en pourriture noble sont minutieusement sélectionnées pour donner une vendange tardive de Condrieu.*

#### Terroir

**Superficie : 0,5 ha.**

**Communes : Chavanay, Malleval (Loire).**

**Cépage : 100 % viognier.**

**Sols : Sables légers de granits détritiques.**

**Rendements : 10 hl/ha.**

Les terrasses granitiques exposées plein Sud des parcelles de Côte Bellay et de Boisseay offrent un terroir permettant de ramasser des grains de viognier d'une grande richesse car atteints par la pourriture noble. En automne, le botrytis bénéficie pour se développer de conditions idéales : variations thermiques entre le jour et la nuit, brouillards matinaux dûs à la proximité du Rhône, soleil l'après-midi.

#### Vinification

**Vendanges manuelles en 4 passages, tri très sévère des grains botrytisés.**

**Fermentation alcoolique en barriques, température contrôlée à 15-18 °C.**

Les grains botrytisés sont récoltés lors de passages réguliers dans les vignes, chaque quinzaine d'octobre à décembre. Pour conserver la typicité du viognier, une fraction de grains passerillés ou sains est retenue et entre dans l'élaboration de la Vendange Tardive. On obtient ainsi un mélange subtil

des arômes de botrytis avec les arômes fruités et floraux du viognier. L'obtention d'une grande surmaturité assure une acidité qui équilibre harmonieusement la grande concentration en sucre des baies.

#### Élevage

**6 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).**

**5 % de barriques neuves.**

**200 g/l de sucres résiduels.**

Les lies sont conservées durant l'élevage. Remises en suspension par un bâtonnage régulier, elles affinent le charnu et l'onctuosité naturels du viognier sur ce terroir.

Les vins sont commercialisés par la

**Sarl Pierre Gaillard**

Lieu-dit "Chez Favier" 42520 Malleval

Tél. +33 (0)4 74 87 13 10

Fax +33(0)4 74 87 17 66

vinsp.gaillard@wanadoo.fr



## AOP Condrieu

### « Jeanne-Élise »

**Liquoreux, séché par l'air, original et d'une étonnante richesse.**

*Issu d'une infime fraction de vendange de Condrieu. Détourné du schéma traditionnel, il s'enrichira sur des claies jusqu'à Noël.*

### Terroir

**Superficie : 0,5 ha.**

**Communes : Chavanay, Malleval (Loire).**

**Cépage : 100 % viognier.**

**Sols : sables légers de granits détritiques.**

Les terrasses granitiques exposées plein Sud des parcelles de Côte Belley et de Boissey offrent un terroir propice à la bonne maturité des baies de viognier. Les années où le climat garantit un état sanitaire parfait, quelques grappes sont isolées du reste de la récolte et orientées vers un schéma de vinification particulier.

### Vinification

**Vendanges manuelles, tri sévère des grappes saines et mûres.**

**Séchage sur claies pendant 40 à 50 jours.**

**Fermentation alcoolique en barriques, température contrôlée à 15 - 18 °C.**

**Fermentation malolactique en barriques.**

Les raisins sont ramassés à maturité. Seules les grappes parfaitement saines et bien dorées sont ramassées et étendues sur des claies où elles vont se concentrer par déshydratation. Un courant d'air est maintenu au-dessus des raisins afin d'empêcher les moucheron de s'y déposer. Les grains atteints de pourriture sont triés et

éliminés régulièrement. Après 40 à 50 jours de séchage, ils ont atteint des degrés potentiels autour de 30 à 34° et sont prêts à être vinifiés de façon traditionnelle. À un tel niveau de concentration, les fermentations ne peuvent se terminer et s'arrêtent avec 10-11° d'alcool acquis, gardant plus de 200 g/l de sucres résiduels. L'acidité naturelle, reconcentrée par le séchage, vient rafraîchir l'ensemble.

### Élevage

**6 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).**

**5 % de barriques neuves.**

**200 g/l de sucres résiduels.**

Le séchage se faisant à l'air, la gamme aromatique de ce vin liquoreux s'affranchit alors des arômes du botrytis et développe des arômes de fruits exotiques et d'écorces d'orange.

Les vins sont commercialisés par la

**Sarl Pierre Gaillard**

Lieu-dit "Chez Favier" 42520 Malleval

Tél. +33 (0)4 74 87 13 10

Fax +33(0)4 74 87 17 66

vinsp.gaillard@wanadoo.fr