



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