



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^{er} 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