



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