


Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

PIERRE GAILLARD

Asiaticus I.G.P COLLINES RHODANIENNES

 CHARNU, PUISSANT ET
ÉLÉGANT

 SYRAH

 SCHISTE

 À DÉGUSTER DANS LES
15 ANS

Asiaticus : du nom d'un sénateur viennois du 1er siècle après JC, célèbre mécène et grand amateur de vin



TERROIR

Commune	Seyssuel
Sol	Schistes
Superficie	1 ha
Orientation	Sud-Ouest
Topographie	Coteaux
Densité	9 600 pieds/ha

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 une veine de schiste sur la rive gauche. La courbe du Rhône au niveau 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.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Éraflage total Macération pré-fermentaire à froid et post-fermentaire à 30°C Fermentation à 30°C FML en barriques
Élevage	18 mois en barriques de chêne (50% neuves)

L'extraction est douce et longue de façon à obtenir des tannins soyeux. Mis en barriques avant le début de la fermentation malolactique, le vin se marie progressivement au bois. Nous sommes vigilants à l'oxygénation des syrahs au cours de leur élevage pour leur permettre d'exprimer de la rondeur et un fruit pur.

VITICULTURE

Cépage	Syrah
Âge des vignes	Plus de 20 ans
Taille	Cordon palissé sur fil
Rendement	40 hl/ha
Vendanges	Récolte manuelle à pleine maturité, tri à la vigne si besoin

La viticulture au domaine est primordiale. Chaque travail est conduit après observation des besoins de la parcelle et selon les caractéristiques du millésime. Ainsi, chaque parcelle reçoit les soins qui lui sont nécessaires. La plupart des travaux sont manuels, la mécanisation, quand elle est possible intervient pour soulager le travail de l'homme.

Le but de chaque action est d'obtenir des raisins sains et mûrs qui expriment tout leur terroir. Un soin très particulier est donc réalisé sur les rendements, le feuillage, l'aération des grappes

DÉGUSTATION

Ce vin juteux est fin, avec des tanins élégants avec un fruit d'une réelle gourmandise et se terminant avec des notes de tabac.

Filet de pigeon cuit sur le coffre au vinaigre de framboise et poivre de Kampot accompagné d'une purée de pomme de terre fumée.

Tartare de canard au pickles de cerise et coriandre, chips de salsifis.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

