


Famille  
**PIERRE GAILLARD**

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

**PIERRE GAILLARD**

**Clos de Cuminaille**  
A.O.C SAINT-JOSEPH

 FRAIS ET DÉLICAT

 SYRAH

 GRANITE

 À DÉGUSTER DANS LES  
10 ANS



## TERROIR

Commune	Chavanay
Sol	Sables granitiques
Superficie	3 ha
Orientation	Est
Topographie	Coteaux
Densité	6 500 pieds/ha

Clos historique situé sur la moitié supérieure du coteau et exposé à l'est, il est la première parcelle défrichée, aménagée et plantée en 1981 par Pierre Gaillard. Les granites légers et son orientation apportent minéralité et fraîcheur aux Syrah.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Éraflage total Macération pré-fermentaire à froid Fermentation jusqu'à 30°C Macération post-fermentaire à 30°C FML en barriques
Élevage	18 mois en barriques de chêne (30% de bois neuf)

Les vinifications sont traditionnelles. La vendange est préalablement éraflée pour que le vin conserve toute son élégance. 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. Une oxygenation régulière au cours de l'élevage, décidée en fonction de la dégustation, permet d'exprimer un joli fruit.

## VITICULTURE

Cépage	Syrah
Année plantation	1981
Taille	Cordon de royat
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 etc.

## DÉGUSTATION

C'est une syrah de grande élégance, sur des notes de fruits frais qui évoluent vers des notes épicées, mais aussi de cacao, de feuilles séchées légèrement fumées. La fraîcheur, véritable colonne vertébrale de ce vin, se voit sublimer par les notes de poivre et d'épices. Les tanins sont tendres et persistants, ce qui en fait un vin de grande noblesse. Pavé de Black Angus juteux grillé au serment de vigne.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

