

Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

PIERRE GAILLARD

Côte-Rôtie A.O.C CÔTE-RÔTIE

 FRUITÉ, CHARNU ET FIN

 SYRAH, VIOGNER

 SCHISTE

 À DÉGUSTER DANS LES
15 ANS



TERROIR

Communes	Ampuis, Turpin, Semons
Sol	Schiste et Gneiss
Superficie	5 ha
Orientation	Sud, Sud-Est
Topographie	Coteaux
Densité	10 000 pieds/ha

Les vignes sont plantées sur des coteaux escarpés où les murets de pierres sèches retiennent la terre, exposés Sud, Sud-est sur les communes d'Ampuis et de Turpin et Semons. Les parcelles situées plus au Nord de l'appellation, de type « Côte Brune », sont composées de Schistes Bruns riches en oxyde de fer. L'érosion du gneiss sur les pentes situées plus au sud, « côte blonde », donne « l'arzel » (plus argileux et plus silicieux).

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 (30% neuves)

Les vinifications sont traditionnelles du vignoble de Côte-Rôtie. L'extraction est douce et longue de façon à obtenir des tannins soyeux. Chaque parcelle est vinifiée et élevée séparément afin respecter sa typicité. Les vins sont ensuite assemblés pour obtenir le meilleur équilibre entre la puissance et l'élégance de ces terroirs. Les barriques sont adaptées au potentiel de chaque parcelle.

VITICULTURE

Cépages	Syrah (90%), Viognier (10%)
Âge des vignes	30 ans
Taille	Gobelet palissé sur échelas
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 de chaque 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

Un vin expressif et subtil à la fois. Il se démarque par ses notes délicates de cassis, et son parfum enivrant de violette et de poivre noir. Ses tanins sont veloutés et enrobés. La finale est longue et harmonieuse et nous laisse sur une impression aérienne.

Salmis de Palombe à la truffe du Vivarais, cassolette de champignons au poivre.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

