

# Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

## JEANNE GAILLARD

### Dernière Vigne I.G.P COLLINES RHODANIENNES

 PUISSANT ET MÛR

 SYRAH

 GALETS ROULÉS

 À DÉGUSTER DANS LES  
5 ANS



## TERROIR

Commune	Ternay (69)
Sol	Galets roulés mélangés à des argiles
Superficie	1,5 ha
Orientation	Sud-Ouest
Topographie	Haut de coteaux
Densité	6 000 hl/ha

Plantées sur une moraine glaciaire exposée Sud-Ouest, les vignes de Ternay, à l'extrémité nord du Rhône septentrional bénéficient d'un climat très continental. Les sols sont constitués de gros galets roulés mélangés à des argiles. Les galets emmagasinent la chaleur, tandis que les argiles assurent les réserves en eau. Cette parcelle aujourd'hui travaillée par Jeanne, a été plantée dans son village natal par Pierre et son père dans les années 1970. Une histoire de famille.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification **Éraflage total**  
**Macération pré-fermentaire à froid et post-fermentaire à 30°C**  
**Fermentation à 30°C**  
**FML en barriques**

Élevage **12 mois en barriques de chêne**

L'extraction est douce et longue de façon à obtenir des tannins soyeux. L'élevage en barrique permet d'assouplir une structure tannique importante et donner de la longueur à cet IGP. 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
Année plantation	1975
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

Une Syrah intense avec un nez élégant, aux arômes de fraise compotée, d'épices douces et de réglisse. La bouche est tout en finesse avec des tanins soyeux et une finale fraîche et énergique. La palette aromatique se complète de notes torrifiées.

Paleron de bœuf braisé au vin rouge épicé et légumes du potager.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

