

Famille
PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

PIERRE GAILLARD

Fleur d'Automne
A.O.C CONDRIEU

 GÉNÉREUX ET FRAIS

 VIOGNIER

 GRANITE

 À DÉGUSTER SANS
LIMITE DE TEMPS



TERROIR

Communes	Chavanay, Malleval
Sol	Sables granitiques
Superficie	0,5 ha
Orientation	Sud / Sud Est
Topographie	Coteaux
Densité	10 000 pieds/ha

Certains millésimes, sur quelques parcelles de Condrieu, nous laissons des grappes continuer leur maturation et développer grâce aux brouillards matinaux le Botrytis Cinerea, la pourriture noble. Nous perpétons ainsi les traditions de Condrieu, autrefois vinifié en vins liquoreux. Le terroir est propice aux vendanges tardives, l'orientation Sud, Sud Est des parcelles, sur des coteaux drainants, les brouillards matinaux, le soleil et les vents secs sont autant d'éléments utiles au développement de ce champignon. Les tris successifs à la vigne permettent de ne récolter que les grains qui auront développé le mieux la pourriture noble et permis l'équilibre sucre/acidité.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification Fermentation alcoolique en
barrique

Élevage 9 mois en barriques

Sucre rés. 200 g/L

Les raisins sont récoltés grain par grain à une concentration en sucre très élevée (potentiel 25%vol. minimum) de façon à ce que l'aromatique, le sucre et les acides soient en équilibre. Les fermentations sont naturelles et s'arrêtent d'elles-mêmes.

VITICULTURE

Cépage	Viognier
Âge des vignes	Plus de 20 ans
Taille	Guyot palissé sur échalas
Rendement	En fonction des années
Vendanges	Récolte manuelle en 4 passages, tri des grains botrytisés

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

On retrouve dans ce vin, un subtil mélange des arômes confits du viognier (abricot sec) et des notes de botrytis (coing, nèfle). La bouche est très équilibrée, où une belle tension temporeuse une concentration importante de sucre et un joli gras. Un vin de dessert sans aucun doute, pour accompagner tartes et salades de fruits, ou qui fera office de dessert lui-même.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

