

Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

PIERRE GAILLARD

Jeanne Elise A.O.C CONDRIEU

 LIQOREUX, DÉLICAT ET
ÉQUILBRÉ

 VIOGNIER

 GRANITE

 À DÉGUSTER SANS
LIMITE DE TEMPS

Jeanne Élise : du nom des deux
filles de Pierre et Pascale Gaillard



TERROIR

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

Sur des terrasses de Condrieu, bien exposées et offrant une belle maturité, quelques grappes sont détournées du schéma de vinification pour être délicatement séchées sur des claies pendant 40 à 60 jours. Cette technique de séchage est traditionnelle mais oubliée dans le nord de la vallée du Rhône (avec notamment les vins de paille de l'Hermitage). Nous avons voulu renouer ainsi avec la tradition liquoreuse de Condrieu.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Fermentation en barrique
Élevage	9 mois en barriques
Sucre rés.	200 g/L

Pendant 40 à 60 jours, les grappes les plus dorées sélectionnées à la vigne sont mises en séchage sur claies, où elles vont se concentrer en sucres, en arômes et en acidité par déshydratation. Un courant d'air est maintenu au-dessus des raisins, afin d'empêcher tout développement de pourriture et aux drosophiles porteuses de bactéries acétiques de se déposer sur les raisins. Quand les grains ont atteint un degré potentiel de 35%vol, ils sont pressés, débourbés puis vinifiés en barrique. La fermentation s'arrête naturellement.

VITICULTURE

Cépage	Viognier
Âge des vignes	20 ans
Taille	Guyot palissé sur échalas
Densité	10 000 pieds/ha
Vendanges	Récolte manuelle à pleine maturité

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

Les arômes de viognier sont bien présents, des notes d'abricots et de pêches confites. La bouche est équilibrée entre une belle concentration en sucre, du gras et une formidable acidité qui soutient le vin.

Un vin qui accompagnera les desserts, tartes et salades de fruits.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

