

# Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

## PIERRE GAILLARD

### L'Octroi A.O.C CONDRIEU

 FLORAL, ÉLÉGANT ET MINÉRAL

 VIOGNIER

 GRANITE

 À DÉGUSTER DANS LES  
15 ANS

L'Octroi : Au moyen Âge sur cette parcelle était prélevé un octroi pour l'entrée dans le village de Malleval.



## TERROIR

Commune	Malleval
Sol	Sables granitiques
Superficie	1 ha
Orientation	Sud
Topographie	Coteaux
Densité	10 000 pieds/ha

Dans un paysage rocailleux, particulièrement pentu, à l'entrée des gorges de Malleval, ce terroir de Condrieu inspire la minéralité. Cette parcelle est exposée au sud et baignée de lumière. Dès ses premières années, les vins présentaient une minéralité hors norme qui nous a décidés à isoler ce coteau pour en faire une cuvée unique.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Débourbage limpide Fermentation alcoolique en barriques à froid Fermentation malolactique
Élevage	9 mois en barriques Bâtonnage sur lies

Après un pressurage doux et un débourbage clair, les moûts sont vinifiés en barriques, sans bois neuf, entre 16°C et 18°C, puis élevés sur lies et bâtonnés jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée. Nous sommes très vigilants aux risques d'oxydation sur nos cépages sensibles afin de préserver au mieux le fruité et la fraîcheur de ce vin.

## VITICULTURE

Cépage	Viognier
Année plantation	1993
Taille	Guyot palissé sur échalas
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.

Au lieu-dit Gonon, dont est issue la cuvée l'Octroi, un travail minutieux de labour au treuil (en raison des fortes pentes) est réalisé depuis sa plantation, forçant le système racinaire à plonger plus profond dans la roche pour trouver sa nourriture, ce qui renforce l'aspect minéral de cette cuvée.

## DÉGUSTATION

Robe dorée aux reflets argentés, son nez précis est frais avec des notes de poires et de fleurs blanches. En bouche c'est une explosion de fruits et fleurs, pour terminer sur une finale saline et énergique.

Bouchée de ris de veau pané, rôti au beurre sur une tranche de pain toasté aux fruits secs.

Ou abricot rôti, avec une crème d'amande peu sucrée et une crème onctueuse juste battue.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

