

Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

PIERRE GAILLARD

Saint-Peray A.O.C SAINT-PERAY

 FRAIS, DÉLICAT ET FLORAL

 MARSANNE, ROUSSANNE

 GRANITE

 À DÉGUSTER DANS LES
7 ANS



TERROIR

Commune	Saint-Peray
Sol	Éboulis granitiques
Superficie	1,7 ha
Orientation	Est
Topographie	Bas de coteaux
Densité	6 000 pieds/ha

Située sur la partie granitique de l'appellation, notre parcelle bénéficie des premières influences du climat méditerranéen sur cette partie du Rhône. La Marsanne et la Roussanne sont plantées à égale surface, mais elles ont deux comportements différents. La Marsanne est plus productive, il faudra en maîtriser les rendements et la Roussanne, plus sensible aux maladies et aléas climatiques, est très délicate.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

Chaque cépage est ramassé à sa maturité optimale. Ils seront donc vinifiés et élevés séparément. Après un pressurage doux et un débourbage clair, les moûts sont vinifiés en barriques, sans bois neuf puis élevés sur lies et bâtonnés jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée. À la fin de l'élevage, les vins de Marsanne et de Roussanne sont assemblés suivant la dégustation afin de créer un vin frais et aromatique, caractéristique de l'appellation.

VITICULTURE

Cépages	Marsanne, Roussanne
Année plantation	1990
Taille	Cordon palissé sur fil
Rendement	50 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

Ce vin lumineux offre un nez expressif, aux notes de poires et de fruits exotiques. La bouche présente des fruits légèrement compotés et trouve un bel équilibre avec une finale fraîche aux notes salines et iodées.

Huître en gelée d'eau de mer et julienne de poire.
Noix de Saint jacques juste snackées et julienne de poireau frit.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

PIERRE GAILLARD

Crozes-Hermitage A.O.C CROZES-HERMITAGE

 ROND, PROFOND ET FRUITÉ

 SYRAH

 GALETS ROULÉS

 À DÉGUSTER DANS LES 5
ANS



TERROIR

Communes	Chanos Curson, Veaune, Beaumont, Monteux
Sol	Galets roulés
Superficie	5 ha
Orientation	Plaine
Densité	6 000 pieds/ha

Le sol est constitué de galets roulés bien drainants déposés par les rivières au confluent de l'Isère et du Rhône. Ils emmagasinent la chaleur et favorisent ainsi une belle expression de la syrah.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification 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

Lorsque la maturité est à son optimum, les raisins sont vendangés. Ils sont ensuite rapidement acheminés à la cave en camion Isotherme. L'extraction est douce et longue de façon à obtenir des tanins soyeux. Les fermentations malolactiques sont réalisées en barriques. L'élevage permet d'affiner la structure tout en préservant le fruit.

VITICULTURE

Cépage	Syrah
Âge des vignes	30 ans
Taille	Cordon de Royat palissé sur fil
Rendement	45 hl/ha
Vendanges	Récolte mécanique et 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

Le nez est raffiné, aux notes de petits fruits rouges et d'épices. La bouche est vineuse, structurée et délicate. Peut accompagner un lapin caramélisé aux épices douces ou un fromage type Saint Marcellin.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



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 Tupin 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



Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

PIERRE GAILLARD

Clos de Cuminaille A.O.C SAINT-JOSEPH

 FRAIS ET DÉLICAT

 SYRAH

 GRANITE

 À DÉGUSTER DANS LES
10 ANS



TERROIR

Commune	Chavanay
Sol	Sables granitiques
Superficie	3 ha
Orientation	Est
Topographie	Coteaux
Densité	6 500 pieds/ha

Clos historique situé sur la moitié supérieure du coteau et exposé à l'est, il est la première parcelle défrichée, aménagée et plantée en 1981 par Pierre Gaillard. Les granites légers et son orientation apportent minéralité et fraîcheur aux Syrah.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Éraflage total
	Macération pré-fermentaire à froid
	Fermentation jusqu'à 30°C
	Macération post-fermentaire à 30°C
	FML en barriques
Élevage	18 mois en barriques de chêne (30% de bois neuf)

Les vinifications sont traditionnelles. La vendange est préalablement éraflée pour que le vin conserve toute son élégance. L'extraction est douce et longue de façon à obtenir des tannins soyeux. Mis en barriques avant le début de la fermentation malolactique, le vin se marie progressivement au bois. Une oxygenation régulière au cours de l'élevage, décidée en fonction de la dégustation, permet d'exprimer un joli fruit.

VITICULTURE

Cépage	Syrah
Année plantation	1981
Taille	Cordon de royat
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 etc.

DÉGUSTATION

C'est une syrah de grande élégance, sur des notes de fruits frais qui évoluent vers des notes épicées, mais aussi de cacao, de feuilles séchées légèrement fumées. La fraîcheur, véritable colonne vertébrale de ce vin, se voit sublimer par les notes de poivre et d'épices. Les tanins sont tendres et persistants, ce qui en fait un vin de grande noblesse. Pavé de Black Angus juteux grillé au serment de vigne.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

PIERRE GAILLARD

Esprit de Blonde A.O.C CÔTE-RÔTIE

 DÉLICAT, FLORAL ET LONG

 SYRAH, VIOGNER

 GNEISS

 À DÉGUSTER DANS LES
20 ANS



TERROIR

Commune	Ampuis
Sol	Gneiss
Superficie	0,35 ha
Orientation	Sud
Topographie	Coteaux
Densité	10 000 pieds/ha

Parcelle située à mi-pente sur le coteau qui prolonge la Côte Blonde au sud, on y retrouve les principales caractéristiques de ce terroir qui donne des vins tendres et aromatiques.

Les vignes âgées d'une soixantaine d'années s'enracinent en profondeur pour exprimer tout le terroir.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification Éraflage total
Macération pré-fermentaire à froid.
Fermentation jusqu'à 30°C.
Macération post-fermentaire à 30°C
FML en barriques

Élevage 18 mois en barriques de chêne (100% neuves)

L'extraction est douce et longue de façon à obtenir des tanins soyeux. Mis en barriques avant le début de la fermentation malolactique, le vin se marie progressivement au bois. L'issue de l'élevage, les meilleures barriques sont sélectionnées afin de privilégier l'équilibre entre la puissance et la finesse du terroir.

VITICULTURE

Cépages	Syrah (90%), Viognier (10%)
Année plantation	1952
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 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

Nez puissant aux arômes de fruits mûrs, touche d'épice et toastée. Ce vin offre une bouche dense avec des tanins soyeux où l'on va retrouver le fruité, ainsi que des notes tertiaires telles que la truffe et les épices.

Filet de chevreuil, betterave à la cendre, poêlée de champignons et jus de gibier perlé.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

PIERRE GAILLARD

Jeanne Elise A.O.C CONDRIEU



LIQUOREUX, DÉLICAT ET
ÉQUILIBRÉ



VIOGNIER



GRANITE



À DÉGUSTER SANS
LIMITE DE TEMPS

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



TERROIR

Communes	Chavanay, Mallevall
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 liqueureuse 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



Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

PIERRE GAILLARD

Saint-Joseph A.O.C SAINT-JOSEPH

 FRAIS, COMPLEXE ET
AROMATIQUE

 ROUSSANNE

 GRANITE

 À DÉGUSTER DANS LES
5 ANS



TERROIR

Communes	Malleval, Chavanay
Sol	Sables granitiques
Superficie	2,75 ha
Orientation	Sud-Est
Topographie	Hauts de coteaux
Densité	6 000 pieds/ha

Traditionnellement, le Saint-Joseph blanc est issu de l'assemblage des cépages Roussanne et Marsanne. Nous ne cultivons que de la Roussanne, en vertu de la complexité et de la richesse des vins qu'elle produit. Récoltée à maturité sur les sols granitiques, elle s'exprime avec une grande minéralité, y compris les années chaudes.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

Après un pressurage doux et un débourage 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 préserver au mieux le fruité et la fraîcheur de ce vin.

VITICULTURE

Cépage	Roussanne
Âge des vignes	Plus de 30 ans
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

Le nez complexe révèle des notes de fruits jaunes à noyaux, ainsi que des touches pâtissières et délicatement miellées. En bouche, vous serez surpris par sa rondeur, sa richesse et sa finale tout en fraîcheur.

Filet de Saint pierre rôti au beurre accompagné d'une compotée d'abricots safranés et mousseline de carottes.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

PIERRE GAILLARD

Saint-Joseph A.O.C SAINT-JOSEPH

 DÉLICAT, FRUITÉ ET ROND

 SYRAH

 GRANITE

 À DÉGUSTER DANS LES
5 ANS



TERROIR

Communes	Malleval, Chavanay, Sarras
Sol	Sables granitiques
Superficie	10 ha
Orientation	Est, Sud-Est
Topographie	Coteaux
Densité	6 500 pieds/ha

Ce Saint-Joseph provient du Nord de l'appellation. Le granite est très drainant et cette caractéristique est accentuée par les pentes. Le climat continental à influence méditerranéenne offre des pluies peu abondantes mais régulières limitant les problèmes de sécheresse sur ce terroir.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Éraflage total Macération pré-fermentaire à froid et post-fermentaire à 30°C Fermentation à 30°C FML en barriques
Élevage	15 mois en barriques de chêne sans bois neuf

Les vinifications sont traditionnelles. La vendange est préalablement éraflée pour que le vin conserve toute son élégance. L'extraction est douce et longue de façon à obtenir des tanins soyeux. Mis en barriques avant le début de la fermentation malolactique, le vin se marie progressivement au bois. Une oxygénation régulière au cours de l'élevage, décidée en fonction de la dégustation, permet d'exprimer un joli fruit.

VITICULTURE

Cépage	Syrah
Âge des vignes	Plus de 20 ans
Taille	Cordon de royat et Gobelet
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 etc.

DÉGUSTATION

Le nez rappelle un panier de fruits rouges, avec des notes de pain d'épices. En bouche ce St Joseph est franc avec de la gourmandise et de la souplesse. Beaucoup d'équilibre et de justesse pour ce vin de plaisir.

Souris d'agneau confite, tajine de légumes et fruits confits.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

PIERRE GAILLARD

Les Gendrines A.O.C CÔTES DU RHÔNE

 FRAIS, ROND ET FRUITÉ

 VIOGNIER

 GRANITE

 À DÉGUSTER DANS LES
7 ANS



TERROIR

Communes	Chavanay, Malleval
Sol	Sables granitiques
Superficie	1,5 ha
Orientation	Est
Topographie	Haut de coteaux
Densité	6 000 pieds/ ha

Situés sur des coteaux granitiques de l'aire d'appellation Saint Joseph, ces Viogniers ont été plantés dans les années 80. A cette époque, le Viognier restait rare, c'est pourquoi Pierre Gaillard a choisi de le replanter sur des parcelles limitrophes de Condrieu. L'exposition Est des vignes, un peu moins chaude, assure une belle acidité et un bel équilibre sur les baies de Viognier.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

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

VITICULTURE

Cépage	Viognier
Âge des vignes	Plus de 35 ans
Taille	Guyot palissé sur fil
Densité	50 hl/ha
Rendement	Récolte manuelle à pleine maturité, tri à la vigne si besoin
Vendanges	

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

C'est toute l'expression des viogniers sur des terroirs frais que l'on retrouve ici, une belle acidité, du gras, des notes florales s'équilibrent pour donner ce vin d'une belle longueur. A accorder sur des asperges, des fromages de chèvre.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

PIERRE GAILLARD

Les Pierres A.O.C SAINT-JOSEPH

 PUISSANT ET SOYEUX

 SYRAH

 GRANITE

 À DÉGUSTER DANS LES
15 ANS

Les Pierres : en référence à ce terroir caillouteux, aux murs qui soutiennent les terrasses et aux Pierre de la famille Gaillard.



TERROIR

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

Ce vin prend son origine dans des coteaux très pentus, exposés pleins sud. Les sols granitiques sont légers et filtrants. L'exposition confère un climat beaucoup plus méditerranéen à ces pentes et un caractère plus généreux et puissant au vin.

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 (100% neuves)

Les vinifications sont traditionnelles. La vendange est préalablement éraflée pour que le vin conserve toute son élégance. L'extraction est douce et longue de façon à obtenir des tannins soyeux. Mise en barriques avant le début de la fermentation malolactique, le vin se marie progressivement au bois. A l'issue de l'élevage, les barriques qui présentent la plus grande complexité aromatique et le plus bel équilibre seront assemblées pour créer Les Pierres.

VITICULTURE

Cépage	Syrah
Année plantation	1993
Taille	Gobelet palissé sur échalas
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

Nez complexe et expressif de baies et d'épices. Des notes florales terminent la dégustation. Sa bouche souple et dense offre de beaux tanins tendres et savoureux, ce qui lui confère un beau toucher de bouche. Rognons de veau sauce au poivre et haricots coco.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

PIERRE GAILLARD

Rose Pourpre A.O.C CÔTE-RÔTIE

 PUISSANT ET RAFFINÉ

 SYRAH

 SCHISTE

 À DÉGUSTER DANS LES
20 ANS



TERROIR

Commune	Ampuis
Sol	Schistes
Superficie	1 ha
Orientation	Sud
Topographie	Coteaux
Densité	12 000 pieds/ha

La Côte Rôtie « Rose Pourpre » provient d'une parcelle située sur le lieu-dit « Côte-Rozier ». Les vignes sont plantées au creux d'un amphithéâtre orienté Sud sur un sol formé de schistes bruns, riches en oxyde de fer. L'orientation sud et les murettes qui retiennent la terre de cette parcelle pentue donne un micro climat chaud et protégé des vents.

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 (majoritairement neuves)

L'extraction est douce et longue de façon à obtenir des tanins soyeux. Mis en barriques avant le début de la fermentation malolactique, le vin se marie progressivement au bois. À l'issue de l'élevage, les meilleures barriques sont sélectionnées afin de privilégier l'équilibre entre la puissance et la finesse du terroir. Le choix des barriques et du pourcentage de bois neuf dépendra du millésime et de la capacité du vin à accueillir le boisé, cette aromatique ne doit jamais être dominante.

VITICULTURE

Cépage	Syrah
Année plantation	1983
Taille	Gobelet palissé sur échalas
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 etc.

DÉGUSTATION

Dans la typicité des Côte Rôtie de la Côte Brune, ce vin d'une grande minéralité avec de la puissance présente un très beau potentiel de garde. Il développe de jolies notes épicées au nez et des tanins soyeux en bouche.

À accorder sur des viandes ou des sauces goûteuses, bœuf, gibier, lièvre à la royale.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

PIERRE GAILLARD

Grapillage VIN DE RAISIN SURMÛRIS

 CONCENTRÉ ET FRUITÉ

 ROUSANNE ET VIOGNIER

 GRANITE

 À DÉGUSTER SANS
LIMITE DE TEMPS



TERROIR

Communes	Chavanay, Mallevall
Sol	Granites détritiques
Superficie	Variables
Topographie	Haut de coteaux
Densité	10 000 pieds/ha

Grapillage n'est produit que les millésimes où les conditions climatiques sont favorables au développement de Botrytis Cinerea, la pourriture noble. En automne, quand l'alternance des journées chaudes et des nuits froides baigne de brouillard la vallée du Rhône jusqu'aux têtes de coteaux, le botrytis se développe alors.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Débourbage limpide Fermentation alcoolique en barrique
Élevage	9 mois en barriques
Sucre rés.	150 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'elle-même.

VITICULTURE

Cépages	Roussanne, Viognier
Âge des vignes	20 ans
Taille	Cordon de Royat palissé sur fil
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

Sur des notes typiques du botrytis (coing, nèfle) ce vin présente un bel équilibre en bouche et une certaine légèreté malgré sa haute concentration en sucre.

À accorder sur des desserts aux fruits.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

PIERRE GAILLARD

Condrieu A.O.C CONDRIEU



DÉLICAT ET FLORAL



VIOGNIER



GRANITE



À DÉGUSTER DANS LES
15 ANS



TERROIR

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

Le terroir de Condrieu est le royaume du viognier. C'est le juste équilibre entre des sols granitiques et le climat continental. Les pentes, parfois abruptes, et les orientations Sud, Sud-Est abritent des vents froids du Nord. Ainsi le Viognier pousse dans un environnement où il peut exprimer le meilleur de son potentiel aromatique.

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
Âge des vignes	20 ans
Taille	Guyot palissé sur échalas
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 etc.

DÉGUSTATION

Ce vin élégant et complexe offre des notes de fruits exotiques, de pêche et d'acacia. La bouche est ample, ronde, subtile avec une finale longue et minérale.

Côte de veau rosée poêlée au beurre, coing et panais confits. Petite salade de salicornes, vinaigrette légère au miel d'acacia.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

PIERRE GAILLARD

Cornas A.O.C CORNAS

 STRUCTURÉ, PUISSANT,
DE GARDE

 SYRAH

 GRANITE

 À DÉGUSTER DANS LES
10 ANS



TERROIR

Commune	Cornas
Sol	Granites très altérés
Superficie	1,5 ha
Orientation	Sud et Est
Topographie	Bas de coteaux
Densité	10 000 pieds/ha

Notre parcelle de Cornas est située en bas de coteau, sur des granites très décomposés. Le sol est donc assez profond et les vignes ne souffrent pas, permettant d'arrondir la structure tannique de cette appellation. Le climat est continental à influences méditerranéennes.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Éraflage total Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation jusqu'à 30°C Macération post-fermentaire à 30°C FML en barriques
Élevage	18 mois en barriques de chêne (30% neuves)

Les vinifications sont traditionnelles. La vendange est préalablement éraflée pour que le vin conserve toute son élégance. L'extraction est douce et longue de façon à obtenir des tanins soyeux. Mis en barriques avant le début de la fermentation malolactique, le vin se marie progressivement au bois. À l'issue de l'élevage, les meilleures barriques sont sélectionnées afin de privilégier l'équilibre entre la puissance et la finesse du terroir.

VITICULTURE

Cépage	Syrah
Âge des vignes	Plus de 70 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 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

Cette syrah puissante, élégante, se montre à la fois riche et onctueuse, avec des tanins élégants et veloutés.

Dos de lièvre grillé, avec condiment poivre, grué de cacao, jus réduit. Accompagné de salsifis grillés.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



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 Mallevall.



TERROIR

Commune	Mallevall
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 Mallevall, 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



Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

PIERRE GAILLARD

Asiaticus I.G.P COLLINES RHODANIENNES

 CHARNU, PUISSANT ET
ÉLÉANT

 SYRAH

 SCHISTE

 À DÉGUSTER DANS LES
15 ANS

Asiaticus : du nom d'un sénateur
viennois du I^{er} siècle après JC,
célèbre mécène et grand
amateur de vin



TERROIR

Commune	Seyssuel
Sol	Schistes
Superficie	1 ha
Orientation	Sud-Ouest
Topographie	Coteaux
Densité	9 600 pieds/ha

Le bloc de schiste qui borde le Massif Central à l'Est a été brisé par une faille au moment de l'émergence des Alpes. Le Rhône a trouvé son chemin sur cet effondrement, séparant une veine de schiste sur la rive gauche. La courbe du Rhône au niveau de Vienne oriente ces coteaux au Sud en leur donnant une protection parfaite contre les vents froids du Nord. On dit que sur ce terroir les romains recueillaient leurs meilleurs crus.

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 (50% neuves)

L'extraction est douce et longue de façon à obtenir des tannins soyeux. Mis en barriques avant le début de la fermentation malolactique, le vin se marie progressivement au bois. 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
Âge des vignes	Plus de 20 ans
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

Ce vin juteux est fin, avec des tanins élégants avec un fruit d'une réelle gourmandise et se terminant avec des notes de tabac.

Filet de pigeon cuit sur le coffre au vinaigre de framboise et poivre de Kampot accompagné d'une purée de pomme de terre fumée.

Tartare de canard au pickles de cerise et coriandre, chips de salsifis.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



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, Mallevall
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, nêfle). 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



Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

PIERRE GAILLARD

In Dolio I.G.P COLLINES RHODANIENNES

 ROND, AROMATIQUE ET FRAIS

 MARSANNE

 GALETS ROULÉS

 À DÉGUSTER DANS LES
5 ANS



ORIGINE

Pierre Gaillard collabore avec le musée Gallo-Romain de Vienne-Saint Romain en Gal depuis de nombreuses années pour étudier les techniques viticoles de l'antiquité. Un des sujets de recherche est de comprendre comment les romains protégeaient leurs vins des altérations sans la connaissance du soufre, antioxydant et antiseptique. C'est de ces essais qu'est né « In Dolio ». Chaque année un nouveau cépage, une nouvelle parcelle est mise en étude suivant les techniques romaines.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinifié suivant la technique dite « Georgienne » les raisins blancs sont mis à macérer en grappe entière dans une Dolia (Grosse amphore à fond plat). Les polyphénols naturels de la peau protègent le vin des altérations, notamment de l'oxydation. La macération dure 8 mois, les raisins sont ensuite pressés puis mis en bouteille.

DÉGUSTATION

Un nez aux dominantes fruitées, abricotées, quelques notes séveuses. La bouche présente une belle minéralité, de la fraîcheur. Des tanins sont présents, mais fondus, en harmonie avec le vin.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

PIERRE GAILLARD

Avant l'heure VIN DE RAISINS SURMURIS

 GOURMAND ET FRAIS

 ROUSSANNE ET VIOGNIER

 GRANITE

 À DÉGUSTER SANS LIMITE
DE TEMPS



TERROIR

Communes	Chavanay, Mallevall
Sol	Granites détritiques
Superficie	Variables
Topographie	Haut de coteaux
Densité	10 000 pieds/ha

« Avant l'heure » s'est imposée à nous comme une évidence lors d'un millésime particulièrement sec. Si la plante ne trouve pas les ressources en eau nécessaires à son développement, elle bloque doucement les liens entre elle et ses raisins. Les baies commencent donc à passeriller et à se concentrer en sucre tout en conservant sa teneur en acide et en arômes.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification Débourage limpide.
Fermentation alcoolique en
barrique.

Élevage 9 mois en barrique

Sucre 60 g/l
résiduel

Les raisins sont récoltés 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

Cépages	Roussanne, Viognier
Âge des vignes	20 ans
Taille	Cordon de Royat palissé sur fil
Rendement Vendanges	En fonction des années Récolte manuelle en 2 passages, tri des grappes passerillées

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

Nez délicat de fleur, d'abricots secs, de zestes d'agrumes. Une bouche ample et généreuse, fraîche, qui gagne en longueur.

Il accompagnera parfaitement les desserts, de la gourmande tarte au citron meringuée, à l'indétrônable tarte tatin (on n'oublie pas la cuillère de crème fraîche !).

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

