

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, Malleval
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 Débourbage 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

