

# Cave Yves Cuilleron

VIGNOBLE  
DE VITIS VIENNA



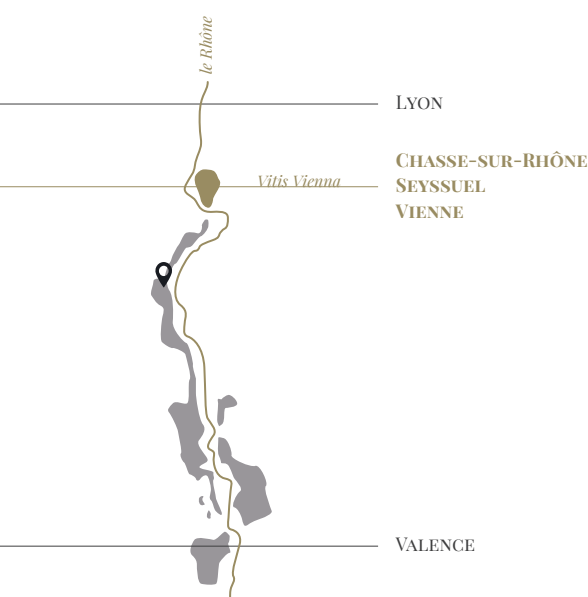
« Je suis l'un des trois vignerons à avoir fait partie du début de l'aventure. Il était très important pour moi de remettre en culture un vignoble disparu. »

Depuis toujours, j'aime la dégustation et la gastronomie. Le vin fait partie de mon histoire familiale depuis trois générations. Le domaine ne m'était pas destiné mais la passion m'a ramené à mes racines de vigneron et en 1987, j'ai repris le domaine familial.

La passion sans exigence ne suffit pas. J'ai donc voulu tout comprendre et tout maîtriser. Pour que mes vins soient « 100 % maison », j'ai refusé le prêt-à-penser et j'ai refusé aussi de

copier les autres. Depuis toujours, je suis personnellement chaque étape de la production, du cep de vigne à la mise en bouteille. Ce souci d'exigence m'a poussé aussi à réfléchir constamment à mon outil de travail.

Initiateur de la renaissance du vignoble de Seyssuel avec mes deux amis vignerons, je produis depuis quelques années la cuvée *Ripa Sinistra* sur ces coteaux.



9 VERLIEU, 58 RD 1086  
42410 CHAVANAY

+33 (0)4 74 87 02 37

cave@cuilleron.com

[www.cuilleron.com](http://www.cuilleron.com)



## OENOTOURISME

### VENTE ET DÉGUSTATION AU CAVEAU

tous les jours 9h-12h / 14h-17h30  
sauf dimanche et jours fériés

### ACCUEIL DE GROUPE

SUR RÉSERVATION



## RIPA SINISTRA

« Ripa Sinistra » signifie Rive Gauche en Latin.

### Les vignes

#### Cépage

100 % syrah

#### Terroir

Seyssuel  
Schistes quartziteux

#### Viticulture

Sans insecticide ni pesticide  
Nombre de traitements restreint  
en fonction de la météo  
Apport d'engrais très faible  
exclusivement organique  
Respect de l'équilibre des sols  
et de la plante

#### Rendement

Vignes plantées en haute densité,  
8 000/10 000 pieds à l'hectare  
Maîtrise de la vigueur et des  
rendements, effeuillage,  
vendanges en vert pour une  
meilleure maturation des raisins.

#### Vendanges

Vendanges manuelles



### En cave

#### Vinification

À la cave, tri, foulage  
et égrappage partiel  
Cuvasions en cuves ouvertes de  
3 semaines environ avec contrôle  
des températures, pigeages et  
remontages réguliers

#### Type de vinification

Fermentation malolactique  
en barriques, avec les levures  
naturelles

#### Élevage

18 mois en barriques



vin rouge