

Domaine Julien Pilon

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA



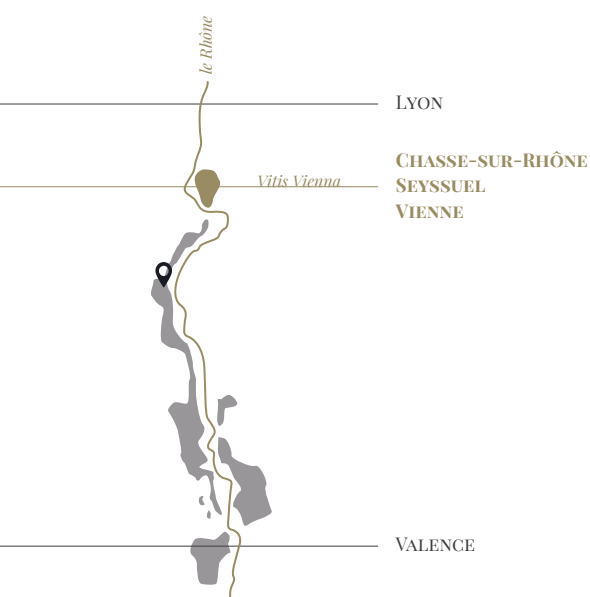
« *L'idée de produire mes propres vins était présente depuis quelques temps et il m'était finalement impossible de le faire ailleurs que "chez moi".* »

J'ai débuté mon activité il y a peu de temps sur le millésime 2010 en m'attachant à produire des vins respectant l'identité de leur terroir, offrant à la fois concentration et finesse.

Ce qui m'intéresse particulièrement c'est de montrer à quel point la notion de terroir est essentielle. Mon travail

en termes de sélection de vendange de vinification et d'élevage va dans ce sens, et tente de respecter au mieux l'identité de chaque produit.

Sur la zone de Seyssuel, je produis un vin blanc *Frontière* et maintenant le *Frontière* en rouge également (depuis le millésime 2016).



📍 2 ZONE VITICOLE JASSOUX GRAND VAL
42410 CHAVANAY

+33 (0)4 74 87 26 67
julienpilon@yahoo.fr
www.julienpilon.fr  

ŒNOTOURISME

ACCUEIL AU CAVEAU du lundi au vendredi 9h-17h

ACCUEIL GROUPE*

VISITE ET DÉGUSTATION*

*SUR RÉSERVATION

FRONTIÈRE BLANC

Les vignes

Cépage

100 % viognier

Terroir

Seyssuel, rive gauche du Rhône
Exposition ouest/sud-ouest
Schistes quartziteux

Viticulture

La densité de plantation est élevée, environ 9 000 pieds/ha.

Vendanges

Vendanges manuelles

En cave

Vinification

Les raisins sont pressés puis le jus est débourbé sévèrement

Type de vinification

Fermentation alcoolique à basse température lente et fermentation malo-lactique est complète

Élevage

10 mois sur lies avec 30 % de barriques neuves



vin blanc

FRONTIÈRE ROUGE

Les vignes

Cépage

100 % syrah

Terroir

Seyssuel
Exposition ouest/sud-ouest
Schistes

Viticulture

La densité de plantation est élevée, environ 9 000 pieds/ha.

Vendanges

Vendanges manuelles

En cave

Vinification

Les raisins vendangés manuellement sont totalement éraflés et non foulés. La vinification en cuve inox ouverte se prolonge sur 3 semaines environ avec des remontages courts mais fréquents.

Type de vinification

Fermentation malolactique en barrique

Élevage

18 mois en barriques de 225 l dont 15 % de bois neuf

Dégustation

Définie autour d'une trame très fine, cette syrah propose une belle complexité tendant vers des notes fumées



vin rouge