

# Domaine François Villard

VIGNOBLE  
DE VITIS VIENNA

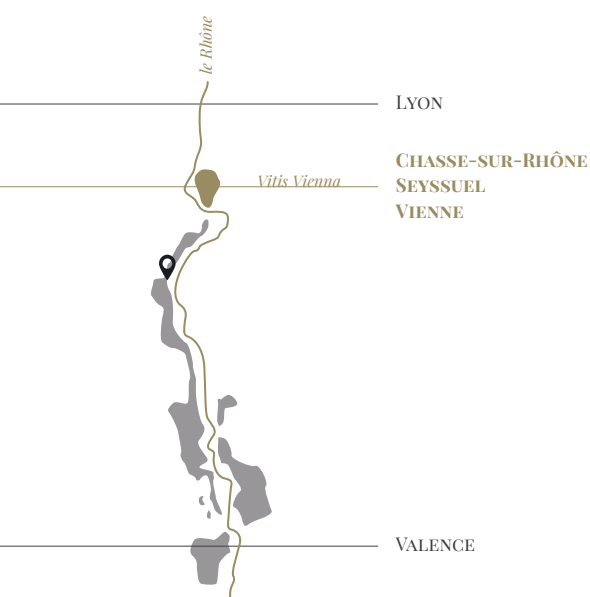


*« Avec deux amis vigneron, nous avons fait vivre ce vignoble. Au-delà de l'aventure humaine, c'était le moyen le plus sûr de préserver l'existence de ce fabuleux terroir. »*

Cuisinier de formation, je me suis passionné pour le vin à l'âge de 20 ans. Mes rencontres furent déterminantes et m'ont donné l'envie de devenir vigneron. Ma première vigne fut plantée au printemps 1989. Alors que mes premières vinifications ont lieu à Verlieu, je décide de faire construire mon propre bâtiment en 1996 à

Saint-Michel-sur-Rhône. C'est aussi à cette date que je me lance dans une toute nouvelle aventure : celle de redonner vie au vignoble de Seyssuel avec mes confrères Yves Cuilleron et Pierre Gaillard.

Puis je choisis de faire mon propre vin sur ces coteaux, c'est ainsi que naît ma cuvée *Seul en scène*.



9 330 ROUTE DU RÉSEAU ANGE  
42410 SAINT-MICHEL-SUR-RHÔNE

+33 (0)4 74 56 83 60  
vinsvillard@wanadoo.fr  
[www.domainevillard.com](http://www.domainevillard.com)



## ŒNOTOURISME

VISITE ET DÉGUSTATION

ACCUEIL DE GROUPE

SUR RÉSERVATION



## SEUL EN SCÈNE

---

### *Les vignes*

#### **Cépage**

100% syrah

Âge des vignes : 20 ans

#### **Terroir**

Seyssuel (lieu dit : Pelissonnes)

Sol de schistes quartziteux

décomposés avec exposition sud

#### **Viticulture**

Cordon de Royat et Gobelet

#### **Rendement**

Densité de 45hL/ha

(8000pieds/ha)

### *En cave*

#### **Vinification**

100% grappe entières

#### **Type de vinification**

Fermentation de 2 semaines en  
cuves ouvertes

#### **Élevage**

18 mois en fûts - 20% de fûts  
neufs et 80% de fûts de 3 à 5 ans  
d'âge



vin rouge

