



Vitis Vienna

LA *RENAISSANCE*
D'UN VIGNOBLE

A dark, moody photograph of a vineyard. In the foreground, a person's hand is visible holding a wine glass. The background shows rows of grapevines stretching into the distance. A large, semi-transparent olive-green shape is overlaid on the right side of the image.

Vitis Vienna

Sommaire

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA

LE RENAISSANCE D'UN VIGNOBLE	4
L'HISTOIRE DE VITIS VIENNA	6
UN TERROIR D'EXCEPTION	8
DES VIGNERONS PASSIONNÉS	9
VIGNOBLE HERVÉ ET NATHALIE AVALLET	10
DOMAINE CHRISTOPHE BILLON	12
DOMAINE GRAEME ET JULIE BOTT	14
LUCIDI & CHAPOUTIER	16
CAVE YVES CUILLERON	18
DOMAINE EYMIN-TICHOX	20
FAMILLE PIERRE GAILLARD	22
FAMILLE GARON	24
DOMAINE STÉPHANE OGIER	26
DOMAINE A. PARET	28
MAISON CHRISTOPHE PICHON	30
DOMAINE JULIEN PILON	32
DOMAINE CHRISTOPHE SEMASKA	34
DOMAINE LES SÉRINES D'OR	36
LES VIGNOBLES DE SEYSSUEL	38
DOMAINE PIERRE-JEAN VILLA	40
DOMAINE FRANÇOIS VILLARD	42
DOMAINE VERZIER	44
LES VINS DE VIENNE	46
NOUVEAUX ENTRANTS	48

La renaissance d'un vignoble



Aux portes de la vallée du Rhône, le vignoble de Vitis Vienna plusieurs fois millénaire allie histoire et patrimoine viti-vinicole.

Vin singulier, il se caractérise par l'implication et la passion des vignerons envers ce terroir. Il renoue ainsi avec son prestigieux passé et donne naissance à une gamme de vins aux potentiels aromatiques incroyables et uniques.

Aux portes de la Vallée du Rhône septentrionale



*À 30km au sud de Lyon,
le vignoble de Vitis Vienna
s'étend sur trois communes*

VIENNE

SEYSSUEL

CHASSE-SUR-RHÔNE



le Rhône

LYON

Vitis Vienna

CHASSE-SUR-RHÔNE
SEYSSUEL
VIENNE

VALENCE

I^{er} s.

Antiquité

NAISSANCE DU VIGNOBLE

**LE VIGNOBLE TROUVE SON
ORIGINE À L'ÉPOQUE ROMAINE**
LORSQUE VIENNE EST ALORS
LA CAPITALE DES ALLOBROGES.

“ Vienne, vers la fin du I^{er} siècle, était aussi connue par les vins de son territoire que par sa richesse et par sa puissance ; elle dut à leur qualité supérieure presque autant de célébrité qu'à la magnificence de ses monuments et au goût de ses habitants pour les lettres et les arts.

BAFFERT PIERRE
ANNALES DAUPHINOISES
1901

XI^e s.

Moyen Âge

SAUVEGARDE DU VIGNOBLE

GRÂCE AUX NOMBREUSES
COMMUNAUTÉS RELIGIEUSES
PRÉSENTES SUR VIENNE,
**LA TRADITION VITICOLE
EST MAINTENUE ET PREND
DE L'AMPLEUR** SUR LES
TERRES ECCLÉSIASTIQUES.

“ Moi Ermengarde, reine douairière, épouse de feu roi Rodolphe, je rends à la sainte Eglise, construite hors de la porte méridionale de la ville de Vienne, [...] certaines vignes qui avaient été autrefois la propriété du monastère. Elles sont situées le long des murailles de cette même ville.

CARTULAIRE DE ST-PIERRE
CHARTRE DU 20 SEPTEMBRE 1057

1057

XX^e et XXI^e s.

De nos jours

RENAISSANCE DU VIGNOBLE

**LES VIGNES SONT RELANCÉES
À SEYSSUEL** APRÈS UNE
PARENTHÈSE DE PLUSIEURS
DÉCENNIES SUR CES TERROIRS
EN COTEAUX.

1996

XVII^e s.

Époque moderne

PROSPÉRITÉ DU VIGNOBLE

LES VIGNOBLES S'ÉMANCIPENT
DES ÉGLISES ET SE
REPOSITIONNENT SUR
LES MEILLEURS COTEAUX.

**CES TERROIRS DEVIENNENT
RECONNUS ET CÉLÈBRES.**

Le poète Claude Expilly atteste de la
présence des vignes en 1624 et parle
de « Seyssuel au bon vin ».

1624

XIX^e s.

Période industrielle

DÉCLIN DU VIGNOBLE

LE VIGNOBLE EST RAVAGÉ PAR
UN PUCERON ORIGINAIRE DES
ÉTATS-UNIS : LE PHYLLOXERA.
LES COTEAUX VITICOLES SONT
DÉLAISSÉS AU PROFIT DE
L'INDUSTRIE NAISSANTE.

Dans son ouvrage sur la géographie
agricole de l'Isère, François Rouault
mentionne le vignoble et ses 6 000 ha
dans l'arrondissement de Vienne. Il est
attesté en 1883 que ce vignoble est
à cette période « la source principale
des revenus de la commune ».

1883

1998 { PRODUCTION DE LA 1^{ÈRE} CUVÉE
DES VINS DE VIENNE

2004 { CRÉATION DE L'ASSOCIATION
VITIS VIENNA À SEYSSUEL

2015 { DOSSIER DE DEMANDE D'AOP
DÉPOSÉ À L'INAO

Aujourd'hui

**PLUS DE 50 HA
DE VIGNES**

**PLUS DE 20
DOMAINES**

**PLUS DE 30
CUVÉES**

Un terroir d'exception



UNE SITUATION IDÉALE

Nichés à l'extrémité nord de la vallée du Rhône, les coteaux profitent d'un emplacement idéal qui épouse les courbes du fleuve et permet une aération optimale des vignes.



DEUX CÉPAGES D'EXCEPTION

Syrah et viognier, cépages originaires de la région, s'épanouissent entre les mains des vignerons qui révèlent leur potentiel aromatique unique.

UN CADRE PRÉSERVÉ

Une faune et une flore remarquables consciencieusement préservées par les vignerons permettent de conjuguer nature et savoir-faire.

Des vignerons passionnés



UN SAVOIR-FAIRE SPÉCIFIQUE

Les vignerons s'attachent à préserver et transmettre leur savoir-faire ancestral pour produire des vins de très grande qualité.

UNE DÉMARCHÉ COMMUNE

Le vignoble doit sa renaissance à un collectif de vignerons, qui par leur passion et leur travail, ont réussi à sauver de l'oubli ce terroir singulier.

DES CHOIX MINUTIEUX

De l'emplacement de la parcelle à la sélection du raisin, aucun choix n'est laissé au hasard pour respecter le terroir et les traditions.



Hervé et Nathalie Avallet

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA

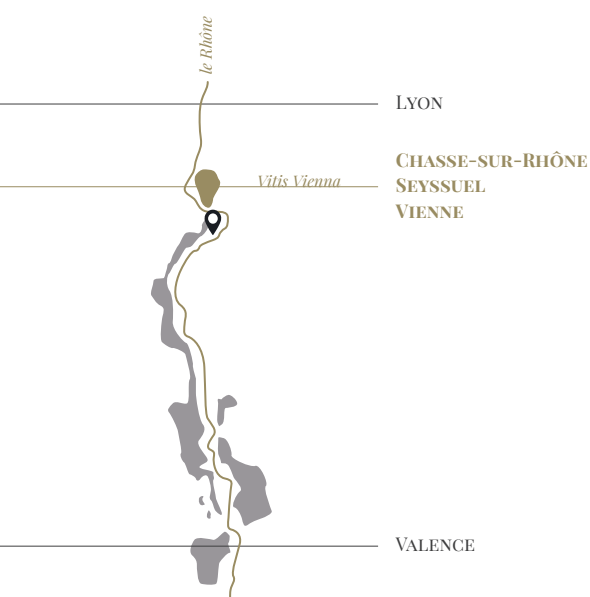


« Chaque jour m'apporte de nouveaux challenges plus ou moins difficiles à relever mais au fil du temps, je m'aperçois qu'être 'VIGNERON' est le plus beau métier du monde... »

J'aime me définir comme un « jeune vieux » vigneron... Jeune dans le métier, car je me suis installé en 2007 en créant de toutes pièces un vignoble et un peu vieux dans l'âge... et oui la cinquantaine est bien entamée... Après une carrière de plus de 20 ans dans l'informatique, je me suis décidé à faire le grand saut à 40 ans... En 2011 mon épouse Nathalie qui était infirmière m'a rejoint dans cette magnifique aventure... Ensemble, nous

avons développé notre exploitation sur près de 12 hectares répartis sur les appellations de Côte-Rôtie, de Condrieu, de Saint-Joseph mais aussi et surtout sur les fabuleux coteaux de Seyssuel qui nous ont permis de planter nos premières vignes en viognier et en syrah. À ce jour, nous proposons plusieurs vins de Seyssuel, Sole Occidente, Pulchra Terra, Nebula et Convivium.

L'aventure continue...



📍 587 CHEMIN DES PINODIÈRES
69560 SAINT-CYR-SUR-LE-RHÔNE

+33 (0)6 86 36 82 87
vignoble.herve.avallet@orange.fr
www.vignobleherveavallet.com



ŒNOTOURISME

VENTE ET DÉGUSTATION AU CAVEAU

ACCUEIL DE GROUPE

VISITE DE CAVE

SUR RÉSERVATION

PULCHRA TERRA

« Beau terroir » (en hommage aux Romains qui plantèrent les premières vignes dans ces coteaux escarpés de Seyssuel)

Les vignes

Cépage

100% syrah

Terroir

Seyssuel, sols composés de schistes quartziteux, de gneiss et de micaschistes (selon les parcelles)

Exposition

Parcelles orientées sud/sud-ouest en coteaux

Viticulture

Taille gobelet et palissage sur échelas châtaignier (fabrication artisanale), entretien 100% manuel, Haute Valeur environnementale

Rendement

35 à 40 hL/ha et densité de 9000 pieds/ha

Vendanges

Vendanges manuelles avec tri sévère à la vigne

En cave

Vinification

Raisins partiellement égrappés

Type de vinification

Macération de 15 à 20 jours accompagnée de remontages et de légers pigeages / Pressurage et entonnage / Fermentation malolactique effectuée en barrique

Élevage

14 mois en fûts de chêne français (pas de fût neuf)



vin rouge

SOLE OCCIDENTE

« Soleil d'occident ou soleil couchant »

Les vignes

Cépage

100% viognier

Terroir

Seyssuel, sols composés de schistes quartziteux, de gneiss et de micaschistes (selon les parcelles)

Exposition

Parcelles orientées sud/sud-ouest en coteaux

Viticulture

Taille guyot simple et arcure avec palissage sur échelas châtaignier (fabrication artisanale), entretien 100% manuel, Haute Valeur environnementale

Rendement

35 à 40 hL/ha et densité de 9000 pieds/ha

Vendanges

Vendanges manuelles à grande maturité

En cave

Vinification

Pressurage des raisins directs en vendanges entières

Type de vinification

Débordage en cuve / Fermentations en cuves inox

Élevage

8 à 10 mois sur lies fines en fûts de chêne français (pas de fût neuf)



vin blanc

Domaine Christophe Billon

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA

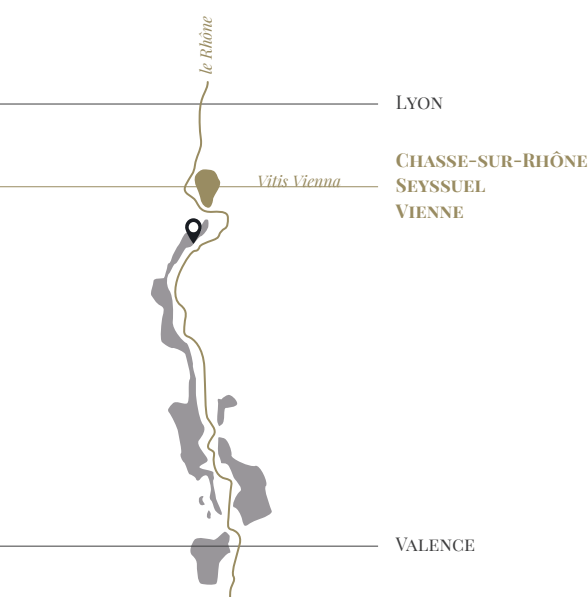


« *Ce vignoble en terrasses situé sous les ruines du château de la Bâtie surplombe le Rhône sur sa rive gauche.* »

Domaine de 10 hectares situé au lieu-dit Rozier sur les hauteurs d'Ampuis à 3 km du centre du village. Nous produisons des vins de Côte-Rôtie depuis 1991 et de Condrieu depuis 2011. En 2006, nous décidons de traverser le fleuve et de planter une parcelle de syrah sur la commune de Vienne en Isère. Ainsi naît la cuvée « La Bâtie », vin de pays des collines rhodaniennes

dont nous produisons les premières bouteilles sur le millésime 2009. Cuvée confidentielle de 1500 bouteilles par an, ce vin rouge et élégant vous séduira dans sa jeunesse.

En 2018 nous commençons de planter un coteau en syrah à Chasse-sur-Rhône dont nous produirons les premières bouteilles sur le millésime 2022.



📍 115 CHEMIN DES CORENDIES - ROZIER
69420 AMPUIS

+33 (0)4 74 56 17 75
domainebillonchristophe@orange.fr
www.domainebillonchristophe.com  

ŒNOTOURISME

VENTE ET DÉGUSTATION AU CAVEAU

ACCUEIL DE GROUPE 6 pers. max.

SUR RÉSERVATION



LA BÂTIE

Les vignes

Cépage

100 % syrah
Plantées en 2006

Terroir

Vienne, sous les ruines du
château de la Bâtie, terrasses de
schiste exposées sud/sud-ouest
et dominant le Rhône

En cave

Vinification

Éraflage 100 %

Type de vinification

Macération de 15 à 20 jours en
cuve inox, remontage deux fois
par jour, léger pigeage

Élevage

26 mois en barriques d'origine
française dont 30 % neuves



vin rouge



Domaine Graeme & Julie Bott

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA

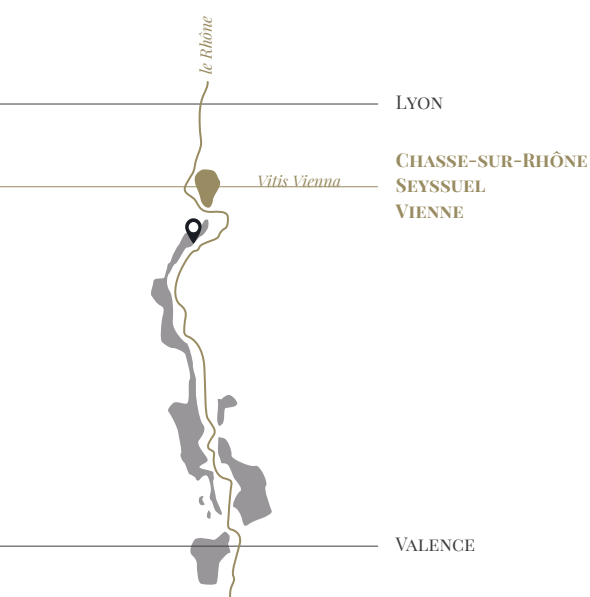


« *KĀMAKA Terroir de Seyssuel, véritable “jus de cailloux” de micaschistes où la syrah s’exprime tout en finesse. Et lorsqu’un néozélandais – Kiwi Winemaker foule le sol de Seyssuel... cela donne forcément “KĀMAKA” qui en māori veut dire rocher, cailloux.* »




Graeme, néozélandais, Julie, native de la région. Nous nous sommes rencontrés dans un domaine viticole en Côte-Rôtie, par notre passion commune du vin et, partant de zéro, nous nous sommes lancés dans la création de notre propre domaine en 2015, en défrichant notre première parcelle en Condrieu pour y planter de la vigne. Puis nous nous sommes rapidement lancés dans

l’aventure à Seyssuel en participant à la replantation de ce vignoble.

Les appellations, les vins de la vallée du Rhône Nord nous ont toujours fait vibrer car la notion de terroir y est extrêmement riche et complexe. Il était donc évident de nous installer sur les terres originelles du viognier et de la syrah pour planter nos propres vignes.



9 19 RUE DU PONT ROYAL
69420 AMPUIS

+33 (0)9 53 14 73 86
contact@domaine-gjbott.fr
www.domaine-gjbott.fr   

ŒNOTOURISME

ACCUEIL AU CAVEAU

VISITE ET DÉGUSTATION

SUR RÉSERVATION



KĀMAKA

Les vignes

Cépage

100 % syrah

Plantées en 2017

Terroir

Seyssuel

Gneiss et micashiste

Viticulture

Taille gobelet

Densité plantation : 10 000 pieds / ha

Vendanges

Vendanges manuelles

En cave

Vinification

100 % égrappé

Type de vinification

Macération à froid en cuves inox

Thermorégulées

Levures indigènes

Élevage

15 mois en barriques

bourguignonnes, chêne français



Lucidi & Chapoutier

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA

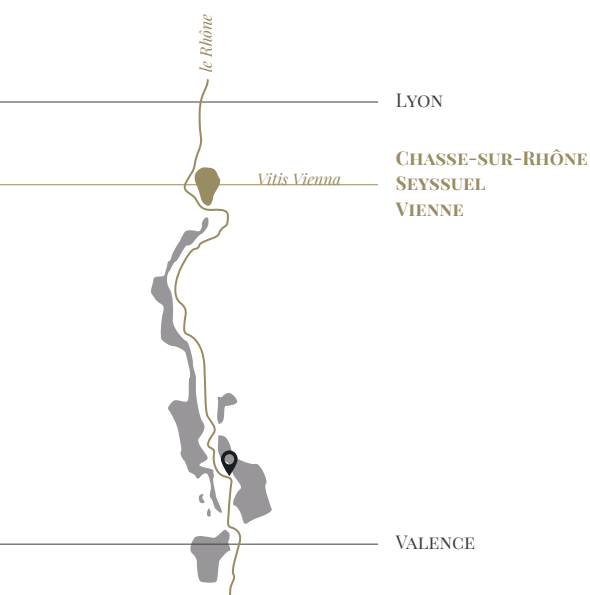


« *Un défi, un coup de cœur amical,
une rencontre.* »

Depuis deux cents ans dans la Vallée du Rhône, la Maison M.CHAPOUTIER produit parmi les plus grands vins d'appellation. Venir planter sur les coteaux de Chasse-sur-Rhône était donc inévitable.

Deux hommes, Michel Chapoutier et Paul Lucidi se sont lancés un défi : planter une vigne au cœur du terroir des collines rhodaniennes sur la commune de Chasse-sur-Rhône, en face du vignoble de Côte-Rôtie.

Ce vin, *Lucidus*, du latin éclatant, plein de lumière et lumineux, signe de deux beaux vins issus des cépages syrah ou viognier. Généreux et simple à marier avec une cuisine de tous les jours. Un vin de plaisir.



18 AVENUE DR PAUL DURAND
26600 TAIN-L'HERMITAGE

+33 (0)4 75 08 28 65
chapoutier@chapoutier.com
www.chapoutier.com   

ŒNOTOURISME

VENTE ET DÉGUSTATION AU CAVEAU

ACCUEIL DE GROUPE

VISITE DE CAVE

SUR RÉSERVATION



LUCIDUS ROUGE

Les vignes

Cépage

100 % syrah

Terroir

Chasse-sur-Rhône
Coteaux sud constitué de schistes (aspect feuilleté, lisse et brillant, constitués de micas [d'où sa couleur sombre] et de cristaux de quartz)

Vendanges

Ramassage du raisin manuel à une maturité phénolique optimale

En cave

Vinification

En cuve béton présentant une inertie thermique maximale, Lucidus est un vin à la fois puissant et délicat

Elevage

Entonnage en totalité en barriques bourguignonnes neuves à 20%

Mise en bouteille de 15 à 18 mois après les vendanges



vin rouge



vin blanc

LUCIDUS BLANC

Les vignes

Cépage

100 % viognier

Terroir

Chasse-sur-Rhône
Coteaux sud constitué de schistes (aspect feuilleté, lisse et brillant, constitués de micas [d'où sa couleur sombre] et de cristaux de quartz)

Vendanges

Ramassage du raisin manuel à une maturité optimale

En cave

Vinification

Pressage et entonnage en barriques de 600 litres où va se dérouler la fermentation alcoolique

Elevage

Elevage du vin pendant 12 mois sur lies fines
Bâtonnage toutes les semaines, puis tous les mois à partir de 3 mois
Mise en bouteilles environ 10 mois après les vendanges



Cave Yves Cuilleron

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA



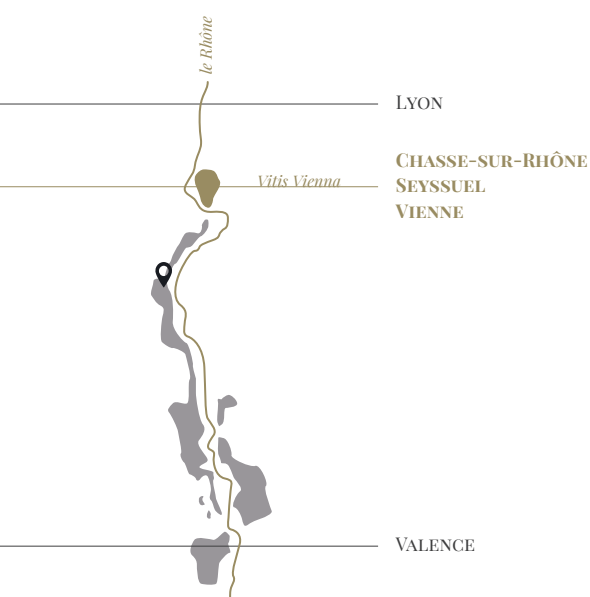
« Je suis l'un des trois vigneronns à avoir fait partie du début de l'aventure. Il était très important pour moi de remettre en culture un vignoble disparu. »

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 vigneronns, 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



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
Cuvaions 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

Domaine Eymin- Tichoux

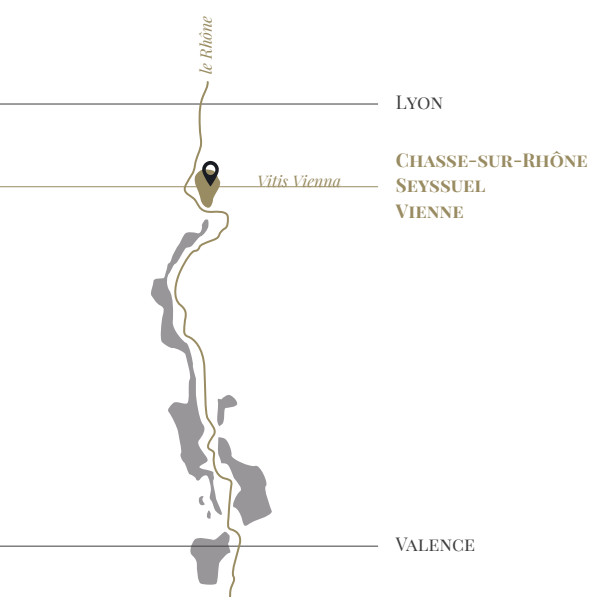
VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA



« *Sur les traces de mes ancêtres,
nous respectons ce grand terroir
et exprimons notre passion pour la vigne.* »

Les coteaux escarpés de Seyssuel ont un terroir exceptionnel qui mérite une reconnaissance. Mes grands-parents ont quelques terrains en friche bien exposés, ils me racontent qu'ils y faisaient les vendanges quand ils étaient petits, c'est une évidence pour moi de m'installer ici et de replanter de la vigne sur ces terrains.

Puis j'ai rencontré Kévin, la passion du vin et de la gastronomie nous a réunis. Nous avons planté nos premières vignes sur Seyssuel en 2015. Nous travaillons en Agriculture Biologique, tout est fait à la main, la vigne est cultivée à l'ancienne avec les mêmes méthodes qu'il y a 100 ans.



📍 420 CHEMIN DE MONTROZIER
38200 SEYSSUEL

+33 (0)6 23 49 41 42
sophie.eymin@hotmail.com
www.eymin-tichoux.fr



ŒNOTOURISME

VENTE ET DÉGUSTATION AU CAVEAU

ACCUEIL DE GROUPE

VISITE DE CAVE

SUR RÉSERVATION

AVANT-PREMIÈRE BLANC

Les vignes

Cépage

100 % viognier, plantées en 2017

Terroir

Seyssuel miccashionistes sur une surface de 0,4 ha

Viticulture

Agriculture biologique

Rendements

35 hL/ha et densité de plantation de 8 000 pieds/ha

Vendanges

Vendanges manuelles

En cave

Vinification

Tri à la parcelle et à la cave
Pressurage direct, débourage naturel au froid, fermentation en levures indigènes directement en fut

Élevage

10 mois en barriques
Bourguignonnes



vin blanc



vin rouge

AVANT-PREMIÈRE ROUGE

Les vignes

Cépage

100 % syrah, plantées en 2015

Terroir

Seyssuel, coteaux de schiste, quartz et granite sur une surface de 0,5 ha

Viticulture

Agriculture biologique
Vignes palissées sur échelas

Rendements

30 hL/ha et densité de plantation de 10 000 pieds/ha

Vendanges

Vendanges manuelles

En cave

Vinification

Tri à la parcelle et à la cave
Traditionnelle en cuves inox thermo-régulées

Élevage

10 mois en barriques
Bourguignonnes

L'ARÈNE

Les vignes

Cépage

100 % syrah, plantées en 2015

Terroir

Seyssuel, coteaux de schiste, quartz et granite sur une surface de 0,7 ha

Viticulture

Agriculture biologique avec labours au cheval
Vignes palissées sur échelas

Rendements

25 hL/ha et densité de plantation de 8 000 pieds/ha

Vendanges

Vendanges manuelles

En cave

Vinification

Tri à la parcelle et à la cave
Traditionnelle en cuves inox thermo-régulées

Élevage

21 mois en barriques
Bourguignonnes



vin rouge

Famille Pierre Gaillard

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA



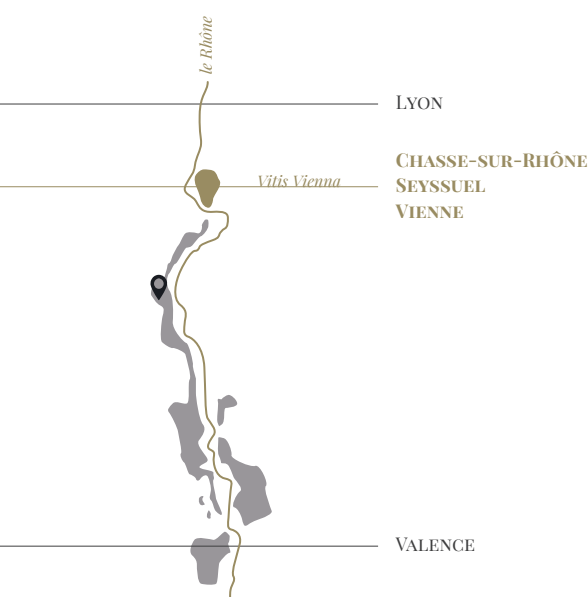
« À l'origine de l'aventure du renouveau du vignoble de Seyssuel, avec deux amis vigneron, j'ai toujours été impressionné par ce terroir de légende. Des coteaux de schistes qui expriment de la force et de l'élégance, sur lequel tout était à (re)bâtir. »

Pierre Gaillard est un passionné de terroir, de viticulture et de vin depuis toujours. Il s'installe en 1981 à Malleval, au cœur de la vallée du Rhône et il propose une large gamme de vin d'une grande qualité.

C'est un bâtisseur qui aime faire renaître un coteau abandonné. Tous les travaux de vigne sont conduits de façon à obtenir

un raisin sain, en équilibre, respectueux de son terroir. Cette philosophie se continue en cave, où Pierre accompagne ses raisins à exprimer le meilleur de leur terroir.

Avec ses compères, il s'installe sur les coteaux de Seyssuel en 1996 en créant les vins de Vienne, puis produit sa propre cuvée sur ces mêmes pentes, Asiaticus, du nom d'un sénateur viennois du 1^{er} siècle après J.-C., célèbre mécène et grand amateur de vin.



📍 508 ROUTE DE BAZIN, LIEU-DIT "CHEZ FAVIER"
42520 MALLEVAL

+33 (0)4 74 87 13 10

famille@gaillard.vin

www.famillepierre.gaillard.com



ŒNOTOURISME

VISITE ET DÉGUSTATION

du lundi au samedi
9h-12h / 14h-18h

RÉSERVATION CONSEILLÉE



ASIATICUS

Les vignes

Cépage

100 % syrah

Terroir

Seyssuel (Ld : « Les Pelissonne »
et « vieux château »)

Coteau exposition sud-ouest

Schistes

Superficie 1ha

Viticulture

Adaptation des travaux en
fonction du millésime

Rendements de 30hL/ha sur
des densités de plantation à
10000 pieds/ha

Vendanges

Vendanges manuelles, tri sévère
à la vigne



En cave

Vinification

Eraflage total

Macération préfermentaire à froid,
puis fermentation alcoolique

jusqu'à 30°C et maintien de ces
températures en post fermentaire.

La durée dépend du potentiel du
millésime.

Extraction douce et longue de
façon à obtenir des tannins soyeux.

Fermentations malo-lactiques en
barrique.

Type de Vinification

Vinification traditionnelle. Une
série de pigeages, de remontages
et de délestages favorise la bonne
extraction des arômes et des tanins
à l'origine de la puissance du vin du
terroir de Seyssuel.

Elevage

18 mois en barrique, dont 30% à
50% de bois neuf en fonction des
millésimes. Gestion de l'oxygénation
en fonction de la dégustation.



vin rouge

Famille Garon

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA



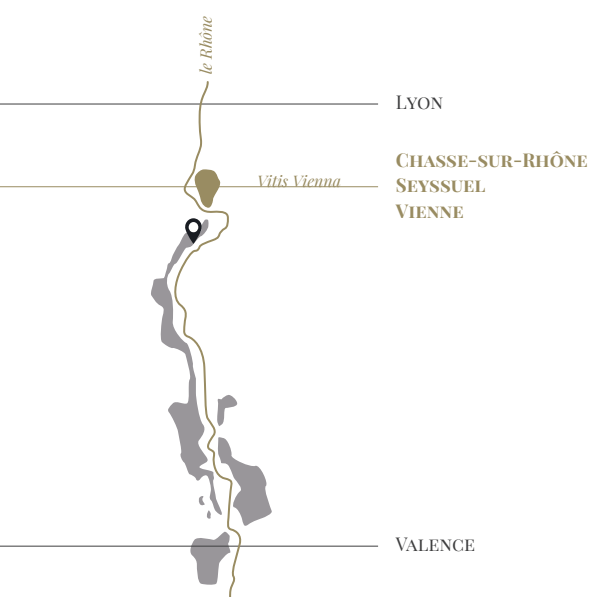
« Une colline ensoleillée surplombant le Rhône,
un terroir de schistes, des terrasses, une
histoire millénaire... comment résister à
l'envie de produire des vins à Seyssuel ! »

L'arbre généalogique de notre famille remonte à 1475. L'année de naissance de Jean, premier vigneron de la lignée. Établi à Ampuis, au cœur du vignoble de Côte-Rôtie, le domaine se transmet dès lors de génération en génération.

Aujourd'hui l'histoire continue de s'écrire et c'est toujours en famille

que nous travaillons les terres de nos ancêtres.

Nous avons à cœur de produire des vins au plus proche de nos terroirs, et adaptons en permanence nos pratiques pour le respect du sol et de la plante. Quelle chance de pouvoir cultiver à notre tour les « Jardins de Rome » !



9 58 ROUTE DE LA TAQUIÈRE
69420 AMPUIS

+33 (0)4 74 56 14 11
vins@domainegaron.fr
www.domainegaron.fr



ŒNOTOURISME

VISITE ET DÉGUSTATION

SUR RÉSERVATION



JARDINS DE ROME

Les vignes

Cépage

100% syrah
Plantées en 2015

Terroir

Sol de schistes
Exposition sud-ouest sur la rive
gauche du Rhône

Viticulture

Culture traditionnelle sur échalas,
taille gobelet, travaux en vert

Rendements

Densité de plantation de 10 000
pieds/ha

Vendanges

Vendanges manuelles

En cave

Vinification

Égrappage partiel et macération
à froid en cuves inox
thermorégulées

Type de vinification

Douces, peu d'extraction.

Elevage

En fûts de chêne français
pendant 14 mois environ



vin rouge



Domaine Stéphane Ogier

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA

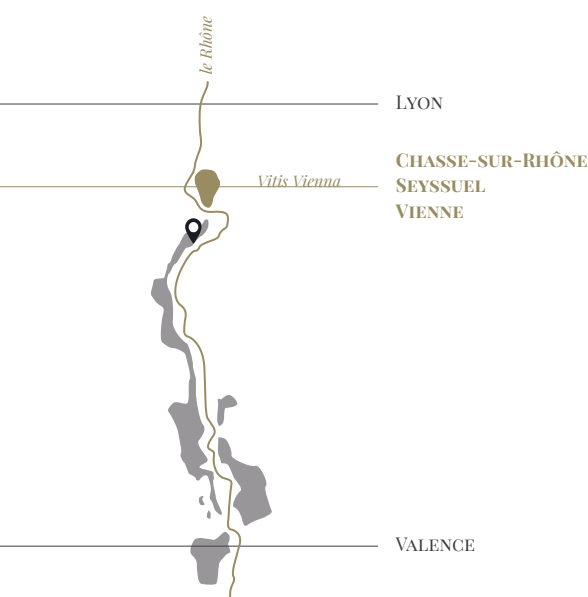


« Peu de temps après mon installation sur le domaine familial, je me suis intéressé au vignoble de Seyssuel. Des proches y étaient propriétaires et j'ai tout de suite été séduit par les coteaux, le terroir et son potentiel à produire des grands vins. J'ai planté ma première vigne en 2001. »




Ancrée à Ampuis depuis de nombreuses générations, ma famille a toujours travaillé dans les vignes. En prenant la succession de mon père Michel en 1998, j'ai choisi de faire un travail précis sur nos différents terroirs afin de révéler le caractère unique de ces lieux remplis d'histoire.

Au plus proche de la vigne, nous nous attachons à révéler l'élégance typique de cette appellation. La gamme que nous proposons est donc fidèle à nos racines et représente, pour nous, l'aboutissement d'une longue histoire et d'un passionnant travail au quotidien.

Sur les coteaux de Seyssuel, je produis le vin l'Âme Sœur, depuis 2004, un vin qui révèle toute la finesse et la qualité de ce grand terroir.



9 97 ROUTE DE LA TAQUIÈRE
69420 AMPUIS

+33 (0)4 74 56 10 75
contact@domaine-ogier.fr
www.stephaneogier.fr   

OENOTOURISME

VISITE ET DÉGUSTATION

ACCUEIL DE GROUPE

SUR RÉSERVATION



L'ÂME SŒUR

Les vignes

Cépage

100 % syrah
Vignes de 20 ans pour les plus
anciennes sur une surface de 3,5ha

Terroir

Seyssuel au nord de Vienne, rive
gauche du Rhône
Micaschiste

Rendements

35 hL/ha sur une densité de
plantation de 10 000 pieds/ha

Vendanges

Vendanges manuelles

En cave

Vinification

Tri à la parcelle et table de tri à
l'entrée de la cuverie
Égrappage et macération à froid
en cuves inox thermorégulées
Levures indigènes

Élevage

18 mois en barrique



vin rouge



Domaine A. Paret

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA



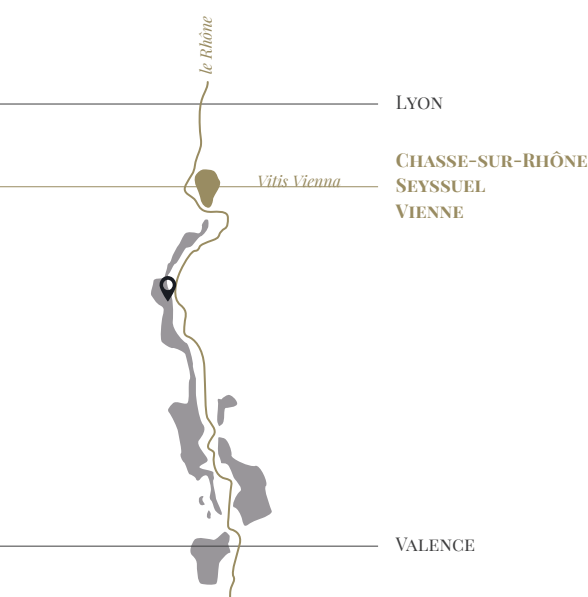
« J'ai un profond attachement à ce vignoble. C'est l'une des toutes premières vignes que j'ai plantées. Plus les années passent, plus je m'aperçois qu'il renfermait un trésor enfoui qui ne demandait qu'à renaître. »

Seule la qualité paie ; il ne faut pas décevoir. Chaque fois, il faut se surpasser.

Créé en 1972, le domaine Alain Paret est situé au cœur de la vallée du Rhône. Il plante des cépages syrah et viognier pour la production typique de la région. Au fil des années, il peaufine ses méthodes de travail et parvient à présenter des produits de haute qualité sur l'ensemble de ses vins.

Les premières plantations de la maison A. Paret sur Seyssuel datent de 1999 lorsqu'Anthony Paret s'associe avec Laurent Dumont pour participer à la renaissance de ce vignoble.

Deux vins rouges sont produits : le *Serinae*, qui a la particularité d'assembler serine et viognier en co-plantation, et le *Sublinae*, mono cépage serine. Un vin blanc vient compléter la gamme : le *Vionnae*, mono cépage viognier.



📍 **PLACE DE L'ÉGLISE**
42520 SAINT-PIERRE-DE-BŒUF

+33 (0)4 74 87 12 09
maison.paret@wanadoo.fr
www.vignoble-paret.com

ŒNOTOURISME

VISITE ET DÉGUSTATION

ACCUEIL DE GROUPE

SUR RÉSERVATION

SERINAE

Les vignes

Cépage

Environ 90 % serine et 10 % viognier

Terroir

Seyssuel, mica, schistes, schistes durs recouverts d'oxyde de fer

Viticulture

Engrais organiques uniquement sans acaricide ni insecticide
Contrôle des traitements foliaires

Rendement

20 à 25 hL/ha

Vendanges

Vendange manuelle avec tri

En cave

Vinification

Sous contrôle de température
Pratique du délestage

Type de vinification

Fermentation longue de 25 jours en cuves de chêne, raisins égrappés à 100 %, sans levure

Elevage

En fûts de chêne français neufs, sur lies fines, pendant 18 mois.
Manipulations coordonnées avec le calendrier lunaire. Vin de garde, atteint son apogée vers 10 ans.



vin rouge



vin rouge

SUBLINAE

Les vignes

Cépage

100 % syrah

Terroir

Micaschistes, schistes durs recouverts d'oxyde de fer

Viticulture

Utilisation d'engrais organiques
Contrôle des traitements foliaires
Aucun acaricide et insecticide employés

Rendement

30 à 40 hL/ha

Vendanges

Manuelle avec tri

En cave

Vinification

Sous contrôle de température
Pratique du délestage

Type de vinification

Fermentation longue, de plus de 25 jours, réalisée en cuves, levures indigènes

Elevage

Fûts de chêne français neufs sur lies fines et pendant 12 mois environ

VIONNAE

Les vignes

Cépage

100 % viognier

Terroir

Micaschistes, schistes durs recouverts d'oxyde de fer

Viticulture

Utilisation d'engrais organiques
Contrôle des traitements foliaires
Aucun acaricide et insecticide employés

Rendement

30 hL/ha par densité de plantation

Vendanges

Manuelle avec tri

En cave

Vinification

Sous contrôle de température, élevage en fûts de chêne environ 8 mois sur lie fine avec bâtonnage

Type de vinification

Fermentation malo-lactique faite en fûts. Soutirage de préférence coordonné avec le calendrier lunaire

Elevage

En fûts de chêne français neufs sur lies fines et pendant 10 mois environ



vin blanc

Maison Christophe Pichon

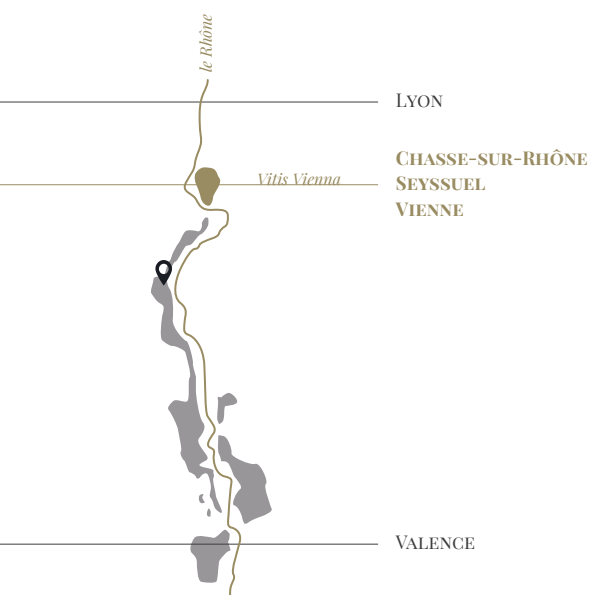
VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA





« *La philosophie du domaine est de construire des vins sur la finesse et l'élégance... Il n'en fallait pas plus, pour que le domaine se tourne vers les vignobles de la rive gauche du Rhône... et trouve de nouvelles inspirations.* »

La Maison Pichon est une histoire de famille depuis 3 générations. Reprenant l'exploitation de son père, Christophe s'installe avec son épouse Isabelle en 1993 et Corentin les rejoindra en 2014. La passion pour la viticulture et

la découverte de nouveaux terroirs les décident à traverser le Rhône et planter leur première vigne sur les terroirs de Vienne. Leur premier millésime est né en 2015 avec *Mosaïque* en rouge et *Diapason* en blanc.



📍 36 LE GRAND VAL - VERLIEU
42410 CHAVANAY

+33 (0)4 74 87 06 78
christophe@domaine-pichon.fr
www.domaine-pichon.fr  

ŒNOTOURISME

ACCUEIL AU CAVEAU du lundi au samedi
10h-12h / 14h-18h

VISITE ET DÉGUSTATION

ACCUEIL DE GROUPE*

*SUR RÉSERVATION

MOSAÏQUE

Les vignes

Cépage

100% syrah

Terroir

Seyssuel et Vienne, schiste.
Superficie d'environ 1,5 ha

Rendement

Inférieur à 40hL/ha

Vendanges

Vendanges manuelles

En cave

Élevage

12 mois en barrique de 1 à 2 vins



vin rouge

DIAPASON

Les vignes

Cépage

100% viognier

Terroir

Seyssuel et Vienne
Schiste
Superficie d'environ 0,50 ha

Rendement

Inférieur à 40hL/ha

Vendanges

Vendanges manuelles

En cave

Élevage

11 mois en barrique de 1 à 2 vins



vin blanc

Domaine Julien Pilon

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA



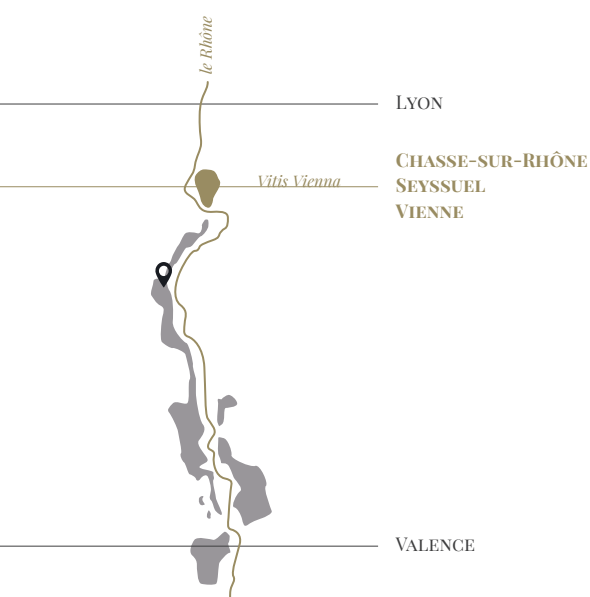
« *L'idée de produire mes propres vins était présente depuis quelques temps et il m'était finalement impossible de le faire ailleurs que "chez moi".* »

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).



9 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

Domaine Christophe Semaska

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA



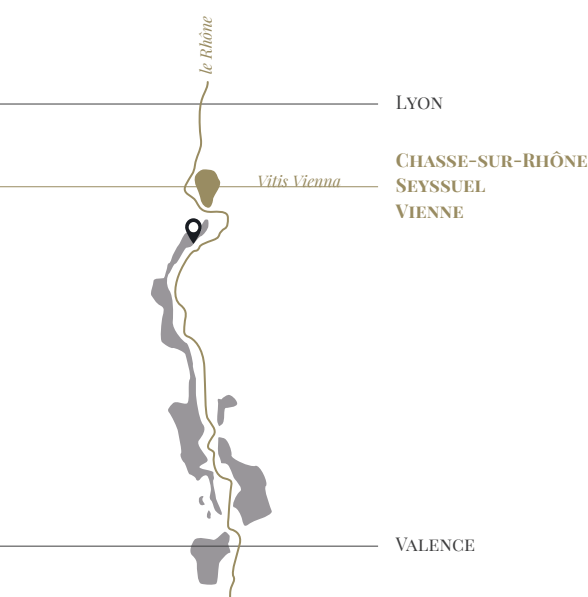
« *Vigneron par passion, toujours à la recherche d'exprimer le meilleur de nos terroirs pour faire déguster et partager des secrets.* »

L'histoire de Christophe Semaska est liée à la renaissance en 1988, d'un grand Domaine de la Côte-Rôtie : le Château de Montlys, un joyau préservé par la Révolution de 1789.



Ce domaine a été créé par Christophe Semaska qui n'était pas destiné à un avenir en tant que vigneron. Il a été porté par sa passion pour les grands crus et l'amour de la terre, ce qui se

retrouve aujourd'hui dans ses vins de grande qualité.

Christophe Semaska, a toujours été à l'écoute de ses clients afin d'obtenir la meilleure satisfaction de ses consommateurs. Cette culture raisonnée l'amène aujourd'hui à se transformer dans un travail encore plus respectueux de l'environnement par une reconversion biologique.



9 52 RUE DE MONTLYS
69420 AMPUIS

+33 (0)4 74 58 39 17
contact@domaine-semaska.com
www.domaine-semaska.com  

ŒNOTOURISME

VENTE ET DÉGUSTATION AU CAVEAU

du lundi au vendredi 9h-12h / 14h-18h
le samedi 9h30-12h / 14h30-17h30

VISITE DE CAVE

ACCUEIL DE GROUPE

SUR RÉSERVATION



SYRAH DE LIVIE

Les vignes

Cépage

100 % syrah

Terroir

Schistes micacés

Exposé sud-ouest

8 à 10 000 ceps/ha, sur échelas

Viticulture

Enherbement, culture raisonnée
et conversion bio

Vendanges

Vendanges manuelles

En cave

Vinification

Vinifié 20 à 30 jours en cuve
inox fermée sous contrôle de
température et homogénéisation
automatique par la force naturelle
créée par le gaz carbonique de la
fermentation

Élevage

12 mois, 20 % fûts neufs et 80 %
en fûts de 3 à 5 ans



vin rouge



Domaine Les Sérines d'Or

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA

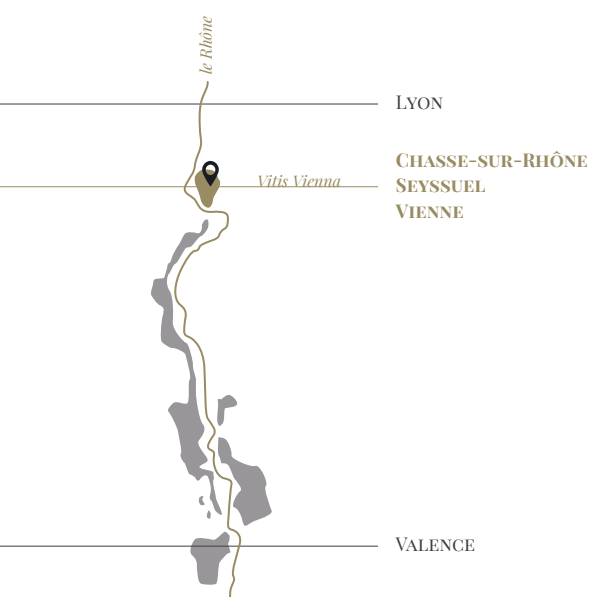


« Notre passion : faire naître chaque année
un nouveau vin, dans un terroir unique,
hérité de l'antiquité... »

C'est en l'an 2000 que le projet viticole a connu ses prémices avec l'opportunité de récupérer des terres de famille et de divers voisins. Jérôme, déjà producteur de fruits, voulait produire du raisin et le vendre à des vinificateurs, Damien a proposé

de poursuivre la démarche jusqu'à la transformation du raisin en vin. Naturellement, l'idée de l'élever et de le commercialiser en direct leur est venue tout de suite après en créant leur entreprise les Serines d'Or.

Leurs deux cuvées principales de Seyssuel sont des vins rouges : *EncOr* et *Serines d'Or*. Toutefois, de nouvelles cuvées émergent chaque année en blanc, rosé ou rouge, n'hésitez pas à venir les déguster au domaine...



9 45 CHEMIN DES TUILIÈRES
38200 SEYSSUEL

+33 (0)4 74 54 00 04
jeromeogier@voila.fr | damien.robelet@orange.fr
www.domainelesserinesdor.com

ŒNOTOURISME

VISITE ET DÉGUSTATION

ACCUEIL GROUPE

SUR RÉSERVATION

ENCOR

Les vignes

Cépage

100 % syrah

Terroir

Seyssuel, schistes exposés sud sud-ouest avec microclimat du Rhône

Viticulture

Conduite raisonnée sans insecticide

Rendement

35 hL/ha (densité entre 4 500 et 9 000 pieds/ha)

Vendanges

Vendange en vert, tri sélectif du raisin sur pied, ramassage en caisses de 10 kg

En cave

Vinification

Egrappage 100 %, macération longue sous contrôle des températures en levures indigènes

Élevage

14 mois en barrique (chêne français)

Potentiel de garde

5/7 ans



vin rouge

SERINES D'OR

Les vignes

Cépage

100 % syrah

Terroir

Seyssuel, schistes exposés sud sud-ouest avec microclimat du Rhône

Viticulture

Conduite raisonnée sans insecticide

Rendement

19 hL/ha (densité de 9 000 pieds/ha)

Vendanges

Vendange en vert, tri sélectif du raisin sur pied, ramassage en caisses de 10 kg

En cave

Vinification

Egrappage 100 %, macération longue sous contrôle des températures en levures indigènes

Élevage

30 mois en barrique (chêne français)

Potentiel de garde

À boire sur les arômes primaires les 5 premières années ou sur des arômes secondaires jusqu'à 10 ans ou plus



vin rouge

JAD'OR

Les vignes

Cépage

100 % viognier

Terroir

Schistes exposés plein sud, microclimat du Rhône

Viticulture

Conduite raisonnée sans insecticide

Rendement

45 hL/ha (densité de 9 000 pieds/ha)

Vendanges

Vendange en vert, tri sélectif du raisin sur pied, ramassage en caisses de 10 kg

En cave

Vinification

Pressurage direct, débouillage naturel au froid, fermentation en levures indigènes en fût ainsi que la malolactique

Élevage

10 mois en barriques chènes français sur lies fines avec un battonnage par mois

Potentiel de garde

Consommation jeune sur des arômes primaires jusqu'à 3 ou 4 ans



vin blanc

Les Vignobles de Seyssuel

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA

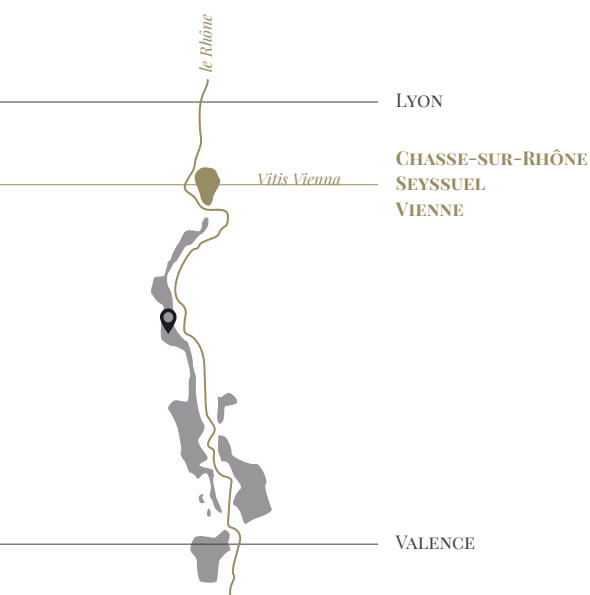


« Nous sommes ici sur le berceau de la Syrah, cépage noble et puissant, cépage de caractère. Après les volontés de la nature, seuls le savoir et la patience du vigneron permettent un résultat optimal. »

Les magnifiques coteaux de Seyssuel ont suscité l'envie d'élaborer un très grand vin et ce n'est que récemment que quelques vignerons, reconnaissant la valeur exceptionnelle de ce terroir, décidèrent d'unir leurs compétences pour faire renaître ce vignoble.

Louis Chèze, Laurent et Pascal Marthouret, Georges Treynard, vignerons dans l'âme, attachés à la terre, décident d'unir leurs compétences et leur passion pour réaliser ce projet au sein d'une même structure : *Les Vignobles de Seyssuel*.

Cette association de quatre talents perdure et plusieurs vins sont produits sur ces coteaux au sein des Vignobles de Seyssuel : le *Sixtus Blanc*, le *Sixtus Rouge* et le *Saxeolum*.



9 LOUIS CHÈZE, PASCAL & LAURENT MARTHOURET
ET GEORGES TREYNARD
490 PANGON
07340 LIMONY

+33 (0)4 75 34 04 08 | +33 (0)4 75 34 02 88
vignoseyss@orange.fr | contact@domainecheze.com
www.domainecheze.com/fr/vignoble/seyssuel-vignoble/

ŒNOTOURISME

VISITE ET DÉGUSTATION

ACCUEIL DE GROUPE

SUR RÉSERVATION

SIXTUS BLANC

*Cuvée élaborée depuis
le millésime 2007*

Les vignes

Cépage

100 % viognier sur 2 ha de parcelle

Terroir

Seyssuel, schistes quartzeux et schistes micacés, orientation plein sud

Viticulture

Conduite raisonnée, épillonnage, vendange en vert, tri sélectif du raisin sur pied, ramassage en caisses de 10 kg

Rendement

Entre 29 hL/ha et 35 hL/ha

Vendanges

Vendanges manuelles

En cave

Vinification

Tri des baies sur table vibrante, pressurage, débourage

Type de vinification

Fermentation alcoolique et malolactique en barriques avec batonnage sur lie

Élevage

Fûts de 3 à 4 vins pendant 8 à 10 mois suivant le millésime

Mise en bouteille

Sans filtration en une seule mise



vin blanc



vin rouge

SIXTUS ROUGE

*Cuvée élaborée depuis
le millésime 2004*

Les vignes

Cépage

100 % syrah sur 4 ha de parcelle

Terroir

Seyssuel, schistes quartzeux et schistes micacés, orientation plein sud

Viticulture

Conduite raisonnée, épillonnage, vendange en vert, tri sélectif du raisin sur pied, ramassage en caisses de 30 kg

Rendement

Entre 29 hL/ha et 35 hL/ha

Vendanges

Vendanges manuelles

En cave

Vinification

Tri des grappes, égrappage 100%, tri des baies sur table vibrante, foulage

Type de vinification

Macération et fermentation en cuves thermo régulées de faible volume, fermentation malolactique en fûts

Elevage

10 % fûts neufs français et 90 % de fûts de 2 à 3 vins pendant 12 à 14 mois suivant le millésime

Mise en bouteille

Sans filtration en une seule mise

SAXEOLUM

*Cuvée élaborée depuis
le millésime 2003*

Les vignes

Cépage

100 % syrah sur 2 ha de parcelle

Terroir

Seyssuel, schistes quartzeux et schistes micacés, orientation plein sud

Viticulture

Conduite raisonnée, épillonnage, vendange en vert, tri sélectif du raisin sur pied, ramassage en caisses de 30 kg

Rendement

Entre 26 hL/ha et 29 hL/ha

Vendanges

Vendanges manuelles

En cave

Vinification

Tri des grappes, égrappage 100%, tri des baies sur table vibrante, foulage

Type de vinification

Macération et fermentation en cuves thermo régulées de faible volume, fermentation malolactique en fûts

Elevage

100 % fûts neufs français pendant 18 à 22 mois suivant le millésime

Mise en bouteille

Sans filtration en une seule mise



vin rouge

Domaine Pierre-Jean Villa

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA

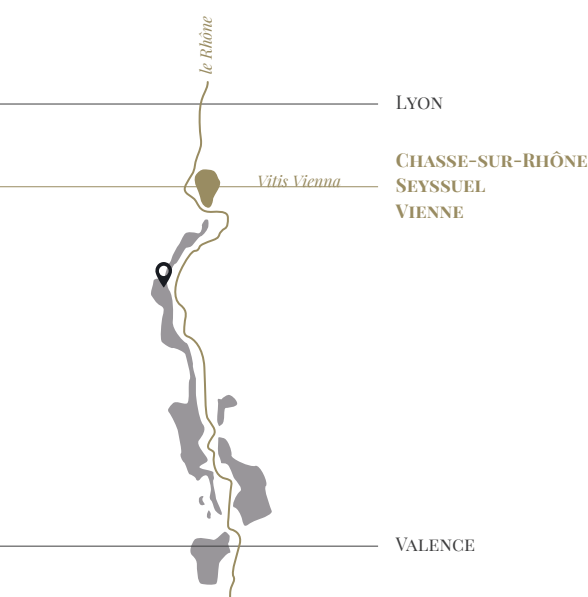


« *Un grand vin naît exclusivement d'une terre et d'un fruit respectés. Au final, il doit exprimer cet équilibre entre la typicité du terroir et l'esprit du vigneron. C'est une évidence et une éthique de travail pour moi.* »

Après 11 ans d'expérience bourguignonne, Pierre Jean retrouve sa vallée du Rhône natale en 2003. Il découvre alors les coteaux de Seyssuel et son terroir avec le trio des Vins de Vienne.

En 2009, il crée son domaine et commence sa nouvelle vie de vigneron. En 12 ans, le domaine s'est affirmé parmi

les adresses incontournables du Rhône septentrional avec 18 hectares de crus majeurs répartis sur la rive droite et gauche du Rhône : Côte-Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage et sur les coteaux de Seyssuel au nord de Vienne où il produit 2 vins : Esprit d'antan syrah (rouge) et Esprit d'antan viognier (blanc).



9 5 ROUTE DE PÉLUSSIN
42410 CHAVANAY

+33 (0)4 74 54 41 10
contact@pierre-jean-villa.com
www.pierre-jean-villa.fr

ŒNOTOURISME

VISITE ET DÉGUSTATION

ACCUEIL DE GROUPE

SUR RÉSERVATION

ESPRIT D'ANTAN (ROUGE)

Les vignes

Cépage

100% syrah
Vignes de 10 ans environ

Terroir

Seyssuel
Coteaux de schistes et de quartz recouverts d'argile, climat continental modéré avec des étés chauds et secs et des pluies régulières les autres saisons

Viticulture

Cordon de Royat sur fils

Vendanges

Vendanges partiellement éraflées

En cave

Vinification

Raisin trié sur une table vibrante et acheminée en cuve par un tapis roulant

Type de vinification

Macération pendant 20 jours en demi-muids de 600 litres

Élevage

24 mois en demi-muids de 600 L
Soutirage et assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille



vin rouge

ESPRIT D'ANTAN (BLANC)

Les vignes

Cépage

100% viognier
Vignes de 10 ans environ

Terroir

Seyssuel
Coteaux de schistes et de quartz recouverts d'argile, climat continental modéré avec des étés chauds et secs et des pluies régulières les autres saisons

Viticulture

Non mutilante Guyot poussard
Rendement : 9 000 pieds/ha

Vendanges

Vendanges entière versée directement caisse par caisse dans le pressoir

En cave

Vinification

Débourbage à basse température durant 24 heures puis vinification en foudre de 15 hL, demi-muids et jarres en grès, avec contrôle des températures

Élevage

12 mois
Soutirage et assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille



vin blanc

Domaine François Villard

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA

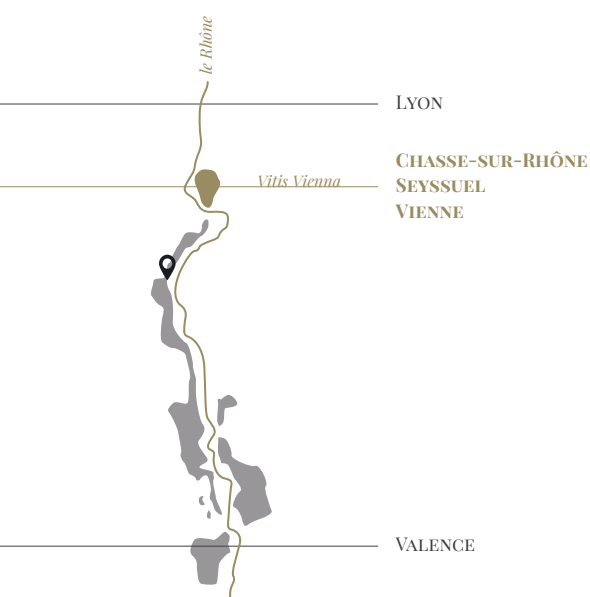


« Avec deux amis vigneron, nous avons fait vivre ce vignoble. Au-delà de l'aventure humaine, c'était le moyen le plus sûr de préserver l'existence de ce fabuleux terroir. »

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  

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



Domaine Verzier

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA

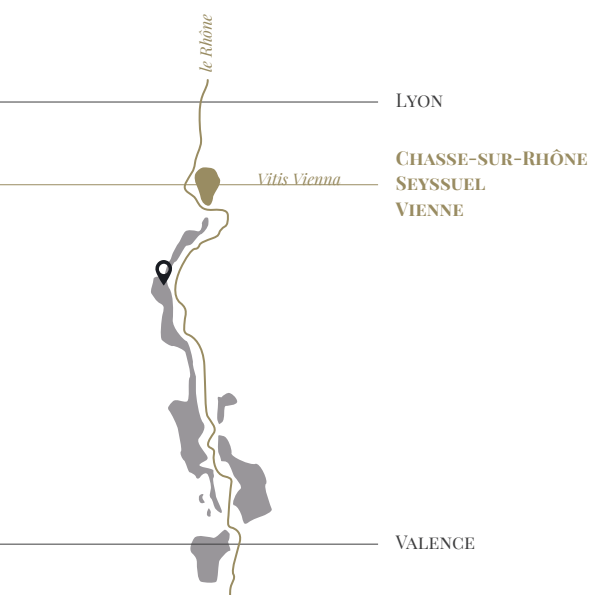


« *L'esprit d'un grand vin, de la vigne jusqu'à la bouteille, c'est le respect de sa nature vivante, l'expression de la pureté de son terroir et l'intégration de sa complexité par l'humain.* »

Exploitation familiale existant depuis près de deux siècles, notre domaine Verzier s'étend aujourd'hui sur une quinzaine d'hectares de vignes autour de Chavanay. Nous sommes en plein cœur des appellations Saint-Joseph et Condrieu, terroirs historiques de notre famille. Le respect du vivant, des sols et de la biodiversité sont ancrés dans nos valeurs depuis toujours, c'est pour cela que nous sommes

certifiés en Agriculture Biologique et Biodynamique.

Seyssuel et ses grands terroirs nouvellement recultivés sont pour nous un nouveau défi pour créer de nouveaux vins avec de nouvelles typicités. Il a suffi d'un peu d'ambition et de quelques opportunités à Maxime, la nouvelle génération, pour que la machine soit lancée et que les premiers plants de syrah soient plantés en 2017.



9 7 LIEU-DIT IZERAS
42410 CHAVANAY

+33 (0)4 74 87 06 36

maxime@vignobles-verzier-chanteperdrix.com

www.vignobles-verzier-chanteperdrix.com



ŒNOTOURISME

VENTE AU DOMAINE du lundi au samedi 10h-18h

VISITE ET DÉGUSTATION *

*SUR RÉSERVATION



PREMIÈRE LUEUR

Les vignes

Cépage

100% syrah, vignes de 5 ans d'âge

Terroir

Sous-sol de gneiss ocellé, sol schisteux et caillouteux, assez léger. Climat subméditerranéen, avec des hivers frais, et des étés chauds et secs

Viticulture

Bio et biodynamique, amendement organique à base de fumier de bovin, traitement aux tisanes de plantes, aux préparations biodynamiques, au soufre et à la bouillie bordelaise afin de respecter l'équilibre de la vigne et du sol. Effeuvillage, suppression des entre-cœurs. Travail mécanique du sol et enherbement 1 rang sur 2.

Rendement

30 hL/ha

Vendanges

Manuelles à maturité (11 et 23 Septembre 2020), tri du raisin directement à la vigne, ramassage en seau et acheminement vers la cave en bennes de 50 kg.

En cave

Vinification

Les raisins sont triés manuellement sur une table vibrante

Type de vinification

100% grappes entières. Durée 30 jours avec 1 remontage et 1 pigeage quotidien, la fermentation à partir des levures indigènes se déroule entre 28 et 32°C grâce à des cuves thermorégulées

Élevage

Élevage durant 12 mois en fûts (demi-muids de 500 L)
Filtration tangentielle



vin rouge



Les Vins de Vienne

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA

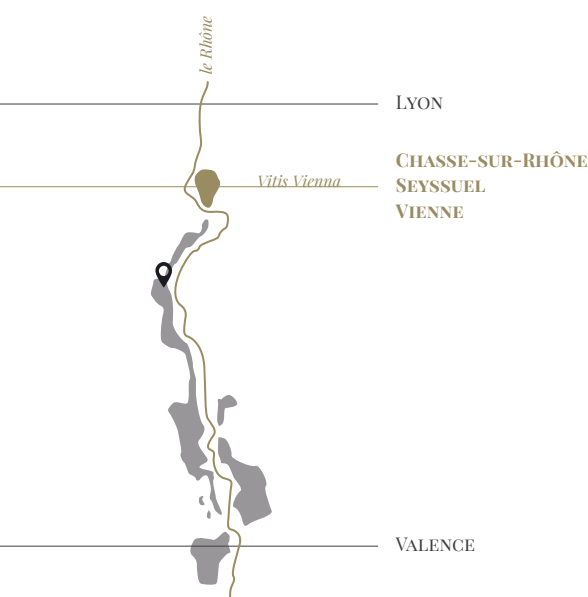


« *Persuadés du potentiel de ce terroir, nous souhaitions démontrer qu'il était possible de produire des grands vins de garde sur cette rive gauche du Rhône.* »

Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard sont les pionniers à l'origine du renouveau du Rhône septentrional dans les années 1980. Trois vignerons, trois approches de la vigne et du vin. Les Vins de Vienne ont réussi cette alchimie : fusionner trois sensibilités en un esprit d'équipe performant.

L'engagement collectif pour la qualité des Vins de Vienne vient naturellement de chaque expérience individuelle.

Ils rêvaient de faire renaître le vignoble de Seyssuel. Ils l'ont fait avec passion et plaisir. L'aventure a commencé en 1996, en louant quelques friches... Actuellement, ils possèdent trois cuvées sur les coteaux de Seyssuel, les fameuses cuvées d'*Heluicum*, de *Taburnum* et de *Sotanium*.



9 1 ZONE D'ACTIVITÉ DE JASSOUX
42410 CHAVANAY

+33 (0)4 74 85 04 52
contact@lesvinsdevienne.fr
www.lesvinsdevienne.fr



ŒNOTOURISME

VISITE ET DÉGUSTATION

ACCUEIL DE GROUPE

SUR RÉSERVATION

HELUICUM

En référence à Hélios, le dieu grec du soleil. Cuvée issue des dernières parcelles plantées en 2001 sur les coteaux de Seyssuel.

Les vignes

Cépage

100 % syrah sur 8 à 10 000 pieds/ha

Terroir

Seyssuel, schistes quartziteux et micacés. Parcelles en coteaux orientées sud-sud-ouest

Viticulture

Taille guyot sur échelas et cordon de royat, enherbement naturel maîtrisé, travail mécanique du sol

Vendanges

Vendanges partiellement éraflées

En cave

Vinification

Remplissage du pressoir par gravité

Type de vinification

Traditionnelle de trois à quatre semaines à basse température avec les levures indigènes. Pigeage et remontage.

Elevage

12 mois en fûts de chêne français



vin rouge



vin rouge

SOTANUM

En référence aux bienfaits du breuvage autrefois élaboré sur ces coteaux, cette cuvée est issue de sept parcelles situées à Seyssuel. Les premières vignes ont été plantées en 1996.

Les vignes

Cépage

100 % syrah sur 8 à 10 000 pieds/ha

Terroir

Seyssuel, schistes quartziteux et micacés. Parcelles en coteaux orientées sud-sud-ouest

Viticulture

Taille guyot sur échelas et cordon de Royat, enherbement naturel maîtrisé, travail mécanique du sol

Vendanges

Vendanges partiellement éraflées

En cave

Vinification

Remplissage du pressoir par gravité

Type de vinification

Traditionnelle de trois à quatre semaines à basse température avec les levures indigènes. Pigeage et remontage.

Elevage

16 mois en fûts de chêne français

TABURNUM

En référence aux terrasses sur lesquelles la vigne était plantée dès l'époque romaine, cette cuvée est issue de deux parcelles situées à Seyssuel. Les premières vignes ont été plantées en 1999.

Les vignes

Cépage

100 % viognier sur 8 à 10 000 pieds/ha

Terroir

Seyssuel, schistes quartziteux et micacés. Parcelles en coteaux orientées sud-sud-ouest

Viticulture

Taille guyot sur échelas et cordon de Royat, enherbement naturel maîtrisé, travail mécanique du sol

Rendement

41hL/ha

Vendanges

Vendange ni éraflée, ni foulée

En cave

Vinification

Remplissage du pressoir par gravité

Type de vinification

Fermentations et vinifications en fûts à basse température avec les levures indigènes exclusivement.

Elevage

15 mois sur lies en fûts de chêne français



vin blanc

L'histoire continue...

*Les nouveaux entrants qui
produiront des cuvées Vitis Vienna
dans les prochaines années :*

DOMAINE DE BOISSEYT

DOMAINE CRINER - ESTEVAN

VIGNOBLE DELEU

MANOIR DE VIOLANS





CONCEPTION

Vienne Condrieu Tourisme
(Pavillon du tourisme, Cours Brillier - CS 700, 38217 Vienne Cedex)

IMPRESSION

Imprimé par Caramba (Saint-Genest-Lerpt)

CRÉDITS

Photographiques :

© Vitis Vienna, © OT Vienne, © Vignoble Hervé et Nathalie Avallet, © Domaine Christophe Billon, © Graeme & Julie BOTT, © Domaine Eyrnin-Tichoux, © A. Loubet, © M. CHAPOUTIER, © Domaine Yves Cuilleron, © Famille Pierre Gaillard, © Famille Garon, © Domaine Stéphane Ogier, © Domaine A. Paret, © Maison Christophe Pichon, © Domaine Julien Pilon, © Domaine Christophe Semaska, © Domaine Les Sérines d'Or, © Domaine Verzier, © Les Vignobles de Seyssuel, © Domaine Pierre-jean Villa, © Domaine François Villard, © Les Vins de Vienne, © Richard Mouillaud, © FABRICE FERRER, © Studio Erick Sallet, © Henry Landeau, © Rawpixel.com, © Pexels.com, © DR

Typographiques :

Playfair © 2010-2012 by Claus Eggers Sørensen
Work sans © 2014-2015 Wei Huang

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





Vitis Vienna

vitisvienna.com

