

Vignoble

Hervé et Nathalie Avallet

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA

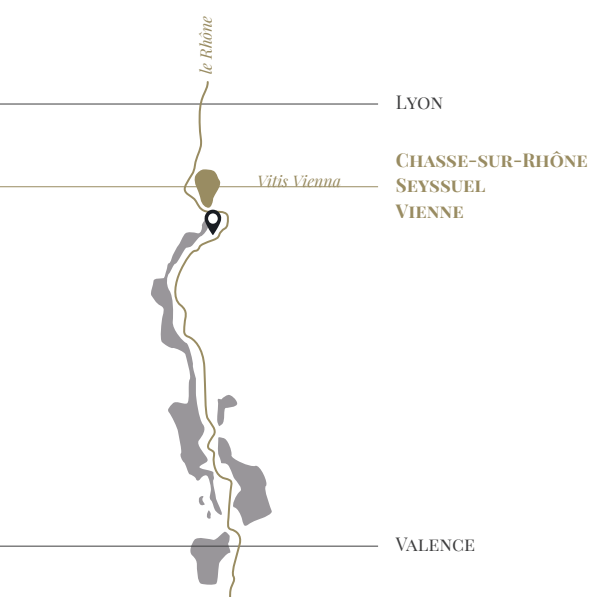


« Chaque jour m'apporte de nouveaux challenges plus ou moins difficiles à relever mais au fil du temps, je m'aperçois qu'être 'VIGNERON' est le plus beau métier du monde... »

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