

Famille Pierre Gaillard

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA



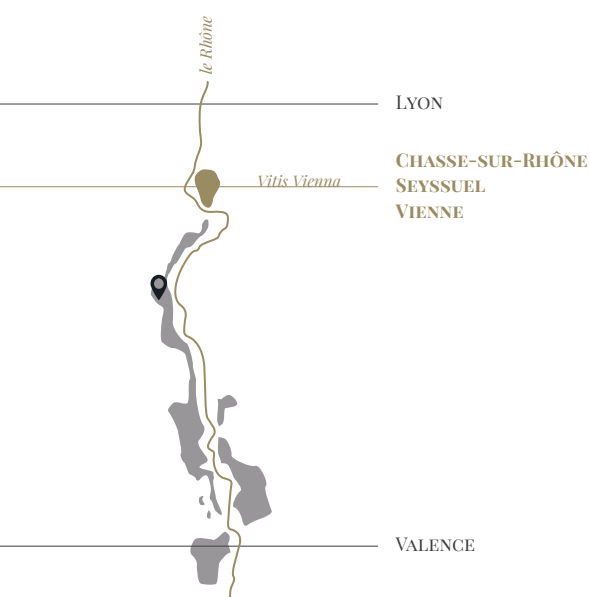
« À l'origine de l'aventure du renouveau du vignoble de Seyssuel, avec deux amis vigneron, j'ai toujours été impressionné par ce terroir de légende. Des coteaux de schistes qui expriment de la force et de l'élégance, sur lequel tout était à (re)bâtir. »

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 I^{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

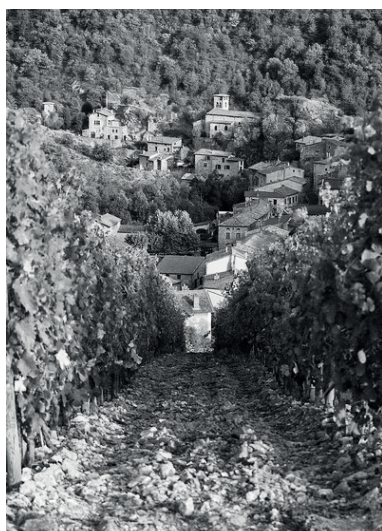
Viticulture

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