



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON • VILLARD • GAILLARD



L'Amphore d'Or
Vins structurés

PRODUCTEURS-
PARTENAIRES

• HISTOIRE

Au début de notre ère, les légionnaires romains se sont installés au pied des Dentelles de Montmirail, apportant avec eux les premiers pieds de vigne. Au XIX^e siècle, le phylloxera toucha si durement la vigne qu'elle disparut au profit de l'olivier. Il faudra attendre les grandes gelées de 1956 et la destruction des oliveraies pour que le vignoble et ses coteaux renaissent. Cet hiver mémorable qui mit à mal nombre de vignobles français est ici considéré comme une bénédiction. Cette renaissance aboutira à l'obtention du statut d'AOC en 1971.

• GÉOGRAPHIE-TERROIR

Superficie de production : 1225 hectares, regroupés sur la commune de Gigondas dans le département du Vaucluse.

Climat : méditerranéen, chaud et sec.

Sols : sur les pentes ou les vastes terrasses, ils sont constitués d'alluvions d'argiles rouges caillouteuses, de galets et de molasses sableuses.

• GIGONDAS *Les Pimpignolles*

La *pimpignolle*, en patois coccinelle, est l'amie du vigneron. En été, précieuses dans la lutte contre les prédateurs, elles envahissent le vignoble à la recherche d'ombre et de pucerons.

Notre producteur-partenaire partage notre vision de la conduite de la vigne : culture raisonnée, rendements maîtrisés, maturité optimale. À la fin des fermentations alcooliques, nous dégustons et choisissons les meilleurs lots. Puis, afin de contrôler tous les paramètres de l'élevage, nous transférons très vite les vins dans nos chais.

• VIGNE

Cépages : 75 % grenache, 20 % syrah et 5 % mourvèdre.

Densité : 4 000 à 6 000 pieds / hectare.

Rendement : 36 hectolitres / hectare.

Taille : gobelet bas.

Sols : alluvions et terrasses glaciaires avec bancs de galets roulés.

Exposition : coteaux en terrasses orientés sud-est.

• VINIFICATION-ÉLEVAGE

Vendange : partiellement éraflée.

Vinification : traditionnelle de trois à quatre semaines. Pigeage et remontage.

Élevage : 12 mois sur lies en fûts de chêne français et cuve béton.

SARL Les Vins de Vienne - 1 Zone d'Activité de Jassoux - 42410 Chavanay

Tél. : +33 (0)4 74 86 04 62 - +33 (0)4 74 31 97 66

Mall : contact@lesvinsdevienne.fr - www.lesvinsdevienne.fr