



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

Les Vignes de Seyssuel IGP COLLINES RHODANIENNES TABURNUM

<u>Surface :</u>	1.5 ha
<u>Type de sol :</u>	micaschiste
<u>Localisation des parcelles :</u>	Seyssuel lieux-dits Le Château et Gornière
<u>Climat :</u>	continental modéré, avec des étés chauds et secs, permettant une bonne maturation du raisin
<u>Exposition :</u>	parcelles en coteaux orientées sud / sud-ouest
<u>Mode de culture :</u>	taille en guyot sur échelas et cordon de Royat
<u>Densité de plantation :</u>	10 000 pieds / hectare
<u>Âge moyen des vignes :</u>	20 ans
<u>Rendement :</u>	45 hl/ha
<u>Cépages :</u>	Viognier
<u>Vendanges :</u>	manuelles
<u>Vinification et élevage :</u>	pressurage en vendange entière. Débourage au froid pendant 48 h. Utilisation d'aucuns produits intrants en dehors du SO ₂ . <u>Fermentations</u> en fûts et en foudres à basse température avec les levures indigènes pendant environ 4 mois. <u>Élevage</u> 16 mois sur lies en fûts de chêne français. Collage à l'argile, filtration tangentielle avant mise en bouteille.
<u>Production annuelle :</u>	7 000 bouteilles
<u>Style :</u>	équilibré, ample, parfums de fleurs et de fruits blancs, épices
<u>T° de service :</u>	14-15°C
<u>Accompagnement :</u>	filet mignon au thym, foie gras, poulet Teriaky, picodon
<u>Garde :</u>	5-7 ans



3 GRANDS CRUS POUR LA RENAISSANCE D'UN GRAND VIGNOBLE Taburnum, Sotanium, Heluicum : ces trois vins étaient déjà célébrés en leur temps par Pline l'Ancien. Dans un ouvrage du XVIII^e siècle, on lit que « Les vins de Vienne se recueillent dans le territoire de Côte-Rôtie, de Seyssuel, de la Porte-de-Lyon ». Ces trois crus oubliés de l'histoire vont trouver une nouvelle vie lorsque trois vigneron - Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard - donneront naissance aux Vins de Vienne. Ils réinventent la production des premiers vins de Seyssuel. Sotanium est le premier rouge sorti en 1998. Taburnum est le premier blanc sorti en 2000. Le deuxième rouge Heluicum sort en 2004.