



SARL®  
LES VINS DE VIENNE



L'Amphore d'Or  
Vins structurés

PRODUCTEURS-  
PARTENAIRES

## • HISTOIRE

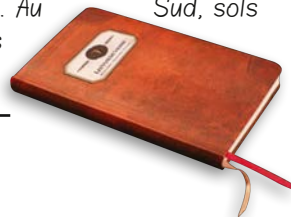
Les auteurs latins Pline l'ancien, Martial, Columelle et le Grec Plutarque célébraient les vins de ce vignoble sous le nom de "Vin viennois". À partir du VI<sup>e</sup> siècle, les premiers écrits firent référence à Ampuis et à la Côte-Rôtie. Durant le Moyen-Âge et la Renaissance, la réputation de ce vin ne fit que croître et on le retrouve sur la plupart des tables princières d'Europe. Le vignoble atteint son apogée en 1890 mais le phylloxera et la Première Guerre mondiale entraînèrent sa quasi disparition. On doit sa renaissance dans les années 1960 grâce à quelques viticulteurs dynamiques.

## • GÉOGRAPHIE-TERROIR

**Superficie** : environ 250 hectares. On raconte qu'au Moyen-Âge, le seigneur Maugiron, alors propriétaire de la colline, avait deux filles, l'une blonde, l'autre brune. À sa mort, il partagea son bien en deux : la Côte Blonde et la Côte Brune. Le vignoble s'étend sur trois communes situées à une trentaine de kilomètres au sud de Lyon sur la rive droite du Rhône.

**Climat** : à dominante continentale avec des étés chauds et secs.

**Sols** : au Nord, les terrasses sont constituées de micaschistes ferreux recouvertes d'une arène schisteuse appelée "Arzel". Au Sud, sols à prédominance de gneiss puis de granite.



## • CÔTE-RÔTIE *Les Essartailles*

*Essartailles* fait référence à une pratique culturelle locale. À l'automne, l'usage veut qu'on rabatte la terre sur le cep de vigne pour le protéger des gelées rigoureuses de l'hiver. Au printemps, les Essartailles consistent à ramener la terre dans le rang permettant ainsi un léger labourage de la parcelle.

Cuvée issue principalement d'achats de raisins. Notre producteur-partenaire partage notre vision de la conduite de la vigne : culture raisonnée, rendements maîtrisés, maturité optimale. Durant tout le cycle végétatif, chaque parcelle est suivie par notre œnologue. Nous décidons ensemble de la date des vendanges.

## • VIGNE

**Cépage** : 100 % syrah.

**Densité** : 8 000 à 10 000 pieds / hectare.

**Rendement** : 40 hectolitres / hectare.

**Taille** : cordon de Royat ou gobelet sur échelas.

**Sols** : schistes et gneiss.

**Exposition** : parcelles en coteaux orientées sud-est.

## • VINIFICATION-ÉLEVAGE

**Vendange** : partiellement éraflée.

**Vinification** : traditionnelle de deux à trois semaines, avec levures indigènes.

Pigeage et remontage.

**Élevage** : 16 mois en fûts de chêne français

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

Mail : [contact@lesvinsdevienne.fr](mailto:contact@lesvinsdevienne.fr) - [www.vinsdevienne.com](http://www.vinsdevienne.com)