



LES VINS DE VIENNE
CUILLERON • VILLARD • GAILLARD



L'Amphore d'Or
Vins structurés

PRODUCTEURS-
PARTENAIRES

• HISTOIRE

On trouve des traces du vignoble à l'époque romaine mais il s'est réellement développé à partir du *xv^e* siècle. Pendant la Révolution Française, on interdit le nom de Saint-Péray pour le renommer Péret vin blanc. Par tradition, l'appellation ne produit donc que des blancs dont une majorité est vinifiée en effervescents. Mais depuis une dizaine d'années, les vins tranquilles se développent fortement et trouvent ici un terroir de prédilection.

• GÉOGRAPHIE-TERROIR

Superficie de production : 75 hectares. Le vignoble est situé sur la rive droite du Rhône et couvre les communes de Saint Péray et Touloud dans le département de l'Ardèche. La topographie y est atypique avec une partie des vignes en coteaux et l'autre dans un profond vallon. L'appellation marque la frontière entre les Côtes du Rhône septentrionales et méridionales.

Climat : dans cette région chaude, un microclimat apporte de la fraîcheur, favorable à l'élaboration des grands vins blancs.

Sols : composés d'un socle granitique couvert de limon, de loess et de débris calcaires.

• SAINT-PÉRAY *Les Bialères*

Les Bialères signifie en patois local «fossés» en référence à une pratique locale. Sur les terrains en coteaux, les vignerons creusent des fossés de drainage pour évacuer les eaux de pluie, évitant ainsi les phénomènes de ravinement et d'érosion.

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

Cépages : 80 % marsanne, 20 % roussanne.

Densité : 6 000 à 8 000 pieds / hectare.

Rendement : 45 hectolitres / hectare.

Taille : cordon de Royat et gobelet sur échalas.

Sols : argiles, granites et débris calcaires.

• VINIFICATION-ÉLEVAGE

Vendange : ni éraflée, ni foulée. Remplissage du pressoir par gravité.

Fermentation et vinification : en fûts de chêne à basse température avec levures indigènes exclusivement.

Élevage : 9 mois sur lies 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 - www.lesvinsdevienne.fr