



LES VINS DE VIENNE
CUILLERON • VILLARD • GAILLARD



Les vignes de Seyssuel
Renaissance d'un vignoble

• HISTOIRE

L'histoire du vignoble de Seyssuel est étroitement liée à celle des vins de Vienne: leur existence et leur notoriété remonte à l'époque de l'Empire romain. Dans ses écrits, Pline l'ancien indique qu'un plant à raisin noir, appelé *Vitis allobroica*, cultivé sur le territoire de Vienne, donne trois crus : le Sotanium, le Taburnum et l'Heluicum suivant le terroir.

Resté très populaire jusqu'à la fin du XIX^e siècle, le vignoble de Seyssuel a été détruit par le phylloxéra. Les coteaux resteront à l'abandon jusqu'en 1996, malgré quelques tentatives de restauration.

• GÉOGRAPHIE-TERROIR

Superficie actuelle : 1 hectare.

La vallée du Rhône est la plus étroite à Seyssuel avec 700 mètres de largeur.

Cette configuration unique offre une montée des températures et un renforcement des vents qui limitent le développement des champignons nuisibles tels que mildiou et oïdium. Les vignes, plantées le plus au nord de la vallée du Rhône, sont situées sur la rive gauche du fleuve, les pentes sont un peu plus douces que celles de Côte Rôtie et sont comparables à la côte blonde.

Climat de type continental modéré, avec des étés chauds et secs, permettant une bonne maturation du raisin.



• TABURNUM IGP des collines rhodaniennes

Taburnum fait référence aux terrasses sur lesquelles la vigne était plantée dès l'époque romaine. Cuvée issue de deux parcelles en propriété situées sur les coteaux de Seyssuel. Les premières vignes ont été plantées en 1999.

Les vins de cette catégorie sont issus de vendanges récoltées exclusivement sur les territoires de communes des départements de l'Isère, de la Loire, de l'Ardèche, de la Drôme et du Rhône.

• VIGNE

Cépage : 100 % viognier.

Densité : 8 à 10 000 pieds / hectare.

Rendement : 40 hectolitres / hectare.

Taille : guyot sur échalas.

Sols : schistes quartziteux et micacés.

Exposition : parcelles en coteaux orientées sud / sud-ouest.

• VINIFICATION-ÉLEVAGE

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

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

Élevage : 17 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