



Jeanne Gaillard



Jeanne Gaillard

CROZES-HERMITAGE & VINS DE PAYS



IGP des Collines Rhodaniennes

Chardonnay

Complexe, mûr et vif.

Terroir

Superficie : 0,3 ha.

Communes : Ternay (Rhône), Malleval (Loire), Marsaz (Drôme).

Cépage : 100% chardonnay.

Sols : sables légers de granits détritiques.

Situées Sud-Ouest, les vignes sont plantées sur un sol de gros galets roulés reposant sur de l'argile et des sables. Sur Malleval, on trouve des sables légers de granits. Bien exposés, ces sols emmagasinent la chaleur créant ainsi un micro-climat parfait pour la bonne maturité des baies.

Élevage

7 à 8 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).

Barriques neuves 10 %.

Bâtonnage sur lies une fois par semaine.

L'élevage sur lies et les bâtonnages pendant toute la durée de l'élevage apportent de la rondeur aux vins qui sont rapidement prêts à boire. Néanmoins, ils vieilliront bien de 5 à 6 ans et développeront des arômes de paille fraîche, de pain grillé et de fruits exotiques.

Vinification

Vendanges manuelles, tri sévère des grains sains et mûrs.

Fermentation alcoolique en barriques avec contrôle des température entre 15 et 18 °C.

Fermentation malolactique en barriques.

Les fermentations lentes en barrique (température maintenue inférieure à 18 °C) permettent de préserver au mieux le fruité et la fraîcheur du vin.

Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

Lieu-Dit « Chez Favier » 42520 Malleval

Tél. 06 79 77 81 64

jeagaillard@wanadoo.fr



IGP des Collines Rhodaniennes

Marsanne

Rond, aromatique et frais.

Terroir

Superficie : 0,53 ha.
Commune : Marsaz (Drôme).
Cépage : 100% marsanne.
Sols : majoritairement sableux.
Rendements : 40 hl/ha.

Vignes plantées sur des sols sableux dans la plaine de la Drôme, autour de l'appellation Crozes-Hermitage. Ce terroir révèle dans le vin une expression aromatique très fruitée et une structure affirmée du cépage.

Élevage

7 à 8 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).
Barriques neuves 10 %.
Bâtonnage sur lies une fois par semaine.

L'élevage sur lies et les bâtonnages pendant toute la durée de l'élevage apportent de la rondeur aux vins qui sont rapidement prêts à boire. Néanmoins, ils vieilliront bien de 5 à 6 ans.

Vinification

Vendanges mécaniques.
Fermentation alcoolique en barriques,
température contrôlée entre 15 et 18 °C.
Fermentation malolactique en barriques.

Les fermentations lentes en barrique (température maintenue inférieure à 18 °C) ainsi qu'une grande vigilance contre l'oxydation permettent de préserver au mieux le fruité et la fraîcheur de ce vin.



Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

Lieu-Dit « Chez Favier » 42520 Malleval

Tél. 06 79 77 81 64

jeagaillard@wanadoo.fr



IGP des Collines Rhodaniennes

Roussanne

Ample et mûr.

Il provient de vignes plantées sur des sols granitiques de l'extrémité du Massif Central, au nord de la vallée du Rhône.

Terroir

Superficie : 0,5 ha.

Communes : Chavanay, Malleval (Loire).

Cépage : 100% roussanne.

Sols : sables légers de granits détritiques.

Sur ces sables granitiques, la roussanne donne des vins très aromatiques et parfaitement équilibrés. Leur richesse à l'attaque et en bouche s'équilibre harmonieusement avec la finale très minérale.

Vinification

Vendanges manuelles, tri sévère des grains sains et mûrs.

Fermentation alcoolique en barriques avec contrôle des températures entre 15 et 18 °C.

Fermentation malolactique en barriques.

Les fermentations lentes en barriques (température maintenue inférieure à 18 °C) permettent de préserver au mieux le fruité et la fraîcheur du vin.

Élevage

7 à 8 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).

Barriques neuves 10 %.

Bâtonnage sur lies une fois par semaine.

L'élevage sur lies et les bâtonnages pendant toute la durée de l'élevage apportent de la rondeur aux vins qui sont rapidement prêts à boire. Néanmoins, ils vieilliront bien de 5 à 6 ans et développeront alors des notes de chaume et de céréales, en plus de leurs arômes floraux et miellés.

Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

Lieu-Dit « Chez Favier » 42520 Malleval

Tél. 06 79 77 81 64

jeagaillard@wanadoo.fr



IGP des Collines Rhodaniennes

Viognier

Onctueux, aromatique et frais.

Terroir

Superficie : 0,4 ha.

Communes : Ternay (Rhône) et Marsaz (Drôme.)

Cépage : 100% viognier.

Sols : sables légers de granits détritiques.

Issu de coteaux exposés sud-ouest de Ternay et de plaines de la Drôme. Le sol acide est constitué de gros galets roulés qui, en emmagasinant la chaleur, contribuent à la bonne maturité des baies. Tout en gardant leur minéralité, les jeunes vignes expriment déjà une riche palette aromatique de fleurs blanches et de fruits (pêche, abricot).

Vinification

Vendanges en partie manuelles et en partie à la machine, tri des grains sains et mûrs.

Fermentation alcoolique en barriques avec contrôle des températures entre 15 et 18 °C.

Fermentation malolactique en barriques.

Les raisins sont vinifiés selon le même schéma que les vins d'appellations : les moûts fermentent en barriques à basse

température (entre 16 °C minimum et 18 °C maximum). Tout risque d'oxydation est évité pour ne favoriser que la pleine expression aromatique des baies de viognier.

Élevage

7 à 8 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).

Barriques neuves 10 %.

Bâtonnage sur lies une fois par semaine.

Les lies sont conservées durant l'élevage et régulièrement remises en suspension. Cette opération développe le charnu et l'onctuosité naturels du viognier sur ce terroir.

Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

Lieu-Dit « Chez Favier » 42520 Malleval

Tél. 06 79 77 81 64

jeagaillard@wanadoo.fr



IGP des Collines Rhodaniennes

Muscat

Croquant, fruité et rond.

Terroir

Superficie : 0,31 ha.
Commune : Marsaz (Drôme).
Cépage : 100 % Muscat.
Sols : majoritairement sableux.
Rendements : 40 hl/ha.

Vignes plantées autour de l'appellation Crozes-Hermitage sur des sols sableux, dans la plaine de la Drôme, Ce terroir favorise une expression optimale du cépage. Ce muscat sec développe tous les arômes croquants du Muscat avec de la rondeur en bouche.

Vinification

Vendanges mécaniques.
Fermentation alcoolique en barriques avec contrôle des température entre 15 et 18 °C.
Fermentation malolactique en barriques.

Des fermentations lentes en barriques (température maintenue inférieure à 18 °C) ainsi qu'une grande vigilance contre l'oxydation permettent de préserver au mieux le fruité et la fraîcheur de ce vin.

Élevage

7 à 8 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).
Barriques neuves 10 %.
Bâtonnage sur lies une fois par semaine.

L'élevage sur lies et les bâtonnages pendant toute la durée de l'élevage apportent de la rondeur aux vins qui sont rapidement prêts à boire. Néanmoins, ils vieilliront bien de 5 à 6 ans



Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

Lieu-Dit « Chez Favier » 42520 Malleval

Tél. 06 79 77 81 64

jeagaillard@wanadoo.fr



IGP des Collines Rhodaniennes

Rosé de Syrah

Fruité, aromatique et frais.

Issu de saignée sur les cuves de vins rouges, ce Rosé de Syrah porte l'empreinte de plusieurs terroirs nobles qui lui donnent son équilibre, sa gourmandise et sa fraîcheur.

Terroir

Communes : Marsaz, Chavanay, Malleval (Loire).

Cépage : 100 % syrah.

Sols : sables légers de granits détritiques.

Rendements : 35 hl/ha.

Ce Rosé de Syrah vient directement des coteaux ensoleillés qui abritent les vignes du domaine. Les terroirs de schistes et de granit sont idéaux pour le vin.

Vinification

Provenance des raisins : saignée de 10 à 20 % sur les rouges.

Éraflage total.

Fermentation alcoolique entre 18 et 20 °C, en cuves inox afin de préserver au mieux les arômes fermentaires et la fraîcheur.

Fermentation malolactique en barriques.

Les saignées donnent un moût de syrah très aromatique, d'une belle couleur rose violine. Une vinification à basse température révèle les arômes de fruits et développe une expression aromatique gourmande.

Élevage

En cuves inox pendant 6 mois.

Elevé à l'abri de l'air, le Rosé de Syrah préserve ainsi sa couleur et sa fraîcheur aromatique. Ses notes de fraise et de framboise en font un excellent rosé pour toutes les occasions.

Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

Lieu-Dit « Chez Favier » 42520 Malleval

Tél. 06 79 77 81 64

jeagaillard@wanadoo.fr



IGP des Collines Rhodaniennes Merlot

« Petit Merle »

Fruité, structuré et frais.

Les vignes sont plantées dans la plaine de la Drôme autour de l'appellation Crozes-Hermitage. Les sols de sables maigres sont parfaitement adaptés à la culture du merlot.

Terroir

Superficie : 1 ha 29
Communes : Marzas
Cépage : 100 % Merlot
Sols : Sableux
Rendements : 50 hl/ha

Les vignes sont plantées dans la plaine de la Drôme autour de l'appellation Crozes-Hermitage. Les sols de sables maigres sont parfaitement adaptés à la culture du merlot. Il y mûrit particulièrement bien tout en profitant de la fraîcheur des nuits pendant la période de maturation, ce qui lui permet de garder de la finesse.

Vinification

Vendanges machine.
Macération pré-fermentaire à froid à 5°C.
Fermentation alcoolique à 30°C.
Macération post-fermentaire à 30°C.
Fermentation malolactique en barriques.

Remontages effectués 2 fois par jour : ils permettent une extraction en douceur des arômes et des tanins. La finale à chaud est de courte durée afin de conserver le fruité gourmand du merlot.

Élevage

En barrique de 3 vins pendant 12 mois.

Il permet une évolution harmonieuse de la structure. La lente oxygénation révèle le fruit dans de bonnes conditions.



Les vins sont commercialisés par la
Sarl Pierre Gaillard
 Lieu-Dit « Chez Favier » 42520 Malleval
 Tél. 06 79 77 81 64
jeagaillard@wanadoo.fr



IGP des Collines Rhodaniennes

Rouge Syrah

Gourmand, frais et souple.

Cultivé en périphérie des appellations du nord de la vallée du Rhône, cet IGP permet d'apprécier le fruité des vins jeunes tout en gardant le caractère typique de cette région.

Terroir

Superficie : 10 ha.
Communes : Marzas (Drôme), Malleval (Loire).
Cépage : 100% syrah.
Sols : sableux.
Rendements : 50-55 hl/ha.

Vignes plantées dans la plaine de la Drôme autour de l'appellation Crozes-Hermitage, et sur les plateaux granitiques surplombant l'appellation Saint-Joseph. Les sols sont particulièrement adaptés à la culture de la vigne et donnent des vins frais, souples, très typiques du nord de la vallée du Rhône.

Élevage

En cuves ou en foudres pendant 6 mois.

L'élevage sur lies en cuves permet d'assouplir les tanins et complète harmonieusement le fruité de la syrah. On reste sur des arômes de fraise, de framboise, de cassis et de groseille. Le vin exhale dans sa prime jeunesse des notes très fraîches et très agréables.

Vinification

Vendanges manuelles pour une part et à la machine pour l'autre part.
Tri des grains sains et mûrs.
Éraflage total.
Macération pré-fermentaire à froid.
Fermentation alcoolique à 25 °C.
Macération post-fermentaire à 25 °C.
Fermentation malolactique en cuves ou en foudres.

Bénéficiant d'un peu moins d'extraction que sur les cuves de ses appellations voisines, ce vin exprime la fraîcheur et le fruité charnu de la syrah.

Les vins sont commercialisés par la
Sarl Pierre Gaillard
 Lieu-Dit « Chez Favier » 42520 Malleval
 Tél. 06 79 77 81 64
 jeagaillard@wanadoo.fr



IGP des Collines Rhodaniennes

« La dernière Vigne »

Puissant, serré et mûr.

À Ternay, à 20 km au sud de Lyon, dans cet ancien village médiéval typiquement rhodanien, quelques parcelles de vignes appartenant au domaine Pierre Gaillard témoignent de son passé viticole.

Terroir

Superficie : 0.5 ha.
Commune : Ternay (Rhône).
Cépage : 100 % syrah.
Sols : galets roulés sur argile.
Rendements : 35 hl/ha.

Plantées sur une moraine glaciaire exposée Sud-Ouest, les vignes de Ternay bénéficient d'un sol de gros galets roulés reposant sur une base argileuse. Par leur capacité à emmagasiner la chaleur du climat particulièrement chaud, ces sols favorisent une bonne maturité des baies. Ces vignes plantées en 1975 donnent des raisins d'une grande concentration caractéristique de la puissance de la syrah.

Vinification

Vendanges manuelles, tri sévère des grains sains et mûrs.
Éraflage total.
Macération pré-fermentaire à froid.
Fermentation alcoolique à 25 °C.
Macération post-fermentaire à 25 °C.
Aération tous les 4 mois.

3 pigeages quotidiens, des températures de fermentation élevées et une longue macération à chaud permettent une extraction idéale des raisins bien mûrs aux tanins serrés et fins.

Élevage

12 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).
Barriques : 50 % neuves avec soutirage tous les 4 mois.

La structure solide de cet IGP est mise en valeur par un élevage soigné en barriques. Son caractère est typique de la syrah du nord de la vallée du Rhône.

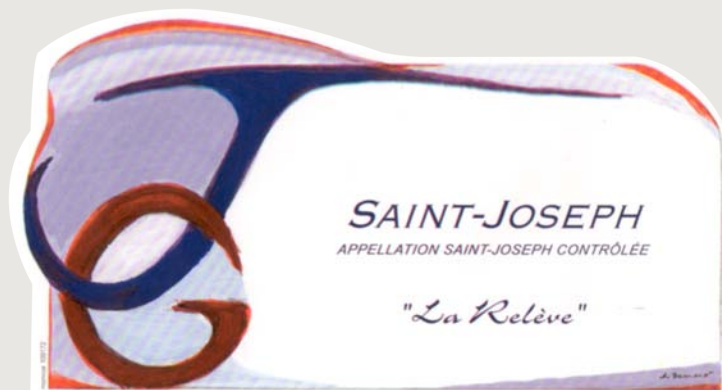
Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

Lieu-Dit « Chez Favier » 42520 Malleval

Tél. 06 79 77 81 64

jeagaillard@wanadoo.fr



AOP Saint-Joseph

« La Relève »

*Une vieille vigne vinifiée par
une jeune fille...*

*Raisins issus de vignes âgées de plus de 30 ans dont l'une est
plantée avec de vieilles « serines » de pays qui donne au vin un
caractère fruité et épicé très marqué.*

Terroir

.....
Superficie : 1 ha
Commune : Chavanay et Malleval (Loire)
Cépage : 100 % Syrah
Sols : granites
Rendements : 40 hl/ha

Les raisins sont issus de trois parcelles reprises à un viticulteur en retraite. Cultivées traditionnellement, ces vignes ont fait l'objet de soins méticuleux et sont aujourd'hui dans un très bel état.

Vinification

.....
Vendanges manuelles.
Macération pré-fermentaire à froid pendant 4-5 jours.
Fermentation alcoolique à 30°C.
Macération post-fermentaire à 35°C.
Fermentation malolactique en barriques.

Destiné à la garde, ce vin fait l'objet d'une extraction assez forte pour faire ressortir la richesse et la minéralité du terroir.

Élevage

.....
En barriques récentes et une ou deux neuves pendant 18 mois.

La maturation doit se faire en douceur avec un boisé élégant qui ne masque pas le caractère du vin.

Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

Lieu-Dit « Chez Favier » 42520 Malleval

Tél. 06 79 77 81 64

jeagaillard@wanadoo.fr