





# LES VINS DE VIENNE

CUILLERON \* VILLARD \* GAILLARD

# *Des hommes...*

## UNE AVENTURE

**Yves Cuilleron,  
Pierre Gaillard  
et François Villard**

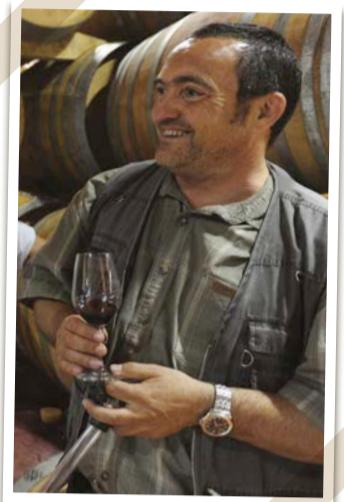
révait de faire renaître le vignoble de Seyssuel. Ils l'ont fait avec passion et plaisir. L'aventure a commencé en 1996, en louant quelques friches.

## UNE HISTOIRE

Chaque fois qu'il regardait le paysage de Seyssuel en allant à Lyon, Yves trouvait ces coteaux bien exposés. De son côté, Pierre s'était plongé par curiosité dans des livres d'auteurs anciens, Olivier de Serres, Plutarque, Pline, André Jullien. Il y avait trouvé des témoignages louant les vins de Vienne au temps des Romains, au Moyen-Âge et au XIX<sup>e</sup> siècle. François était carrément allé observer de près les sols. Aucun doute, chacun était convaincu que cet ancien vignoble "oublié" avait un potentiel énorme. Un restaurant, une solide amitié, des convictions fortes et un pacte : Les Vins de Vienne sont nés officiellement en 1996.

## UN TERROIR

Le vignoble de Seyssuel est à 25 km de Lyon, en amont de Vienne, sur la rive gauche du Rhône, en face des prestigieux vignobles d'Ampuis et de Condrieu. Avec 700 mètres de largeur, c'est là que la Vallée du Rhône est la plus étroite. Cette configuration unique provoque un renforcement des vents et une montée des températures. Il y fait très chaud. Une végétation quasi sudiste y pousse et les vins ont un côté solaire qui évoquent souvent la garrigue. Les coteaux en terrasses, exposés sud / sud-ouest, sont difficiles à travailler. Côté sols, un ensemble granitique domine, avec au milieu une lame de schistes dégradés en surface sous forme de feuilles de roches avec beaucoup d'ardoises qui brillent comme des miroirs.



## DES VIGNERONS

**Yves Cuilleron,  
Pierre Gaillard et François Villard**  
comptent parmi les pionniers à l'origine du renouveau du Rhône septentrional dans les années 1980.

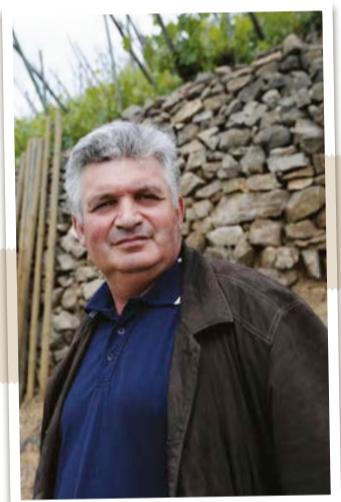
### YVES CUILLERON, ENRAGÉ VOLONTAIRE

Pour que ses vins soient "100 % maison", il a voulu tout comprendre et tout maîtriser : de la plantation à la taille, de la vigueur de la vigne à la maturité des raisins, de la vinification parcellaire à l'élevage en barriques. Le prêt-à-penser, très peu pour lui. Copier les autres, pas question non plus. Et si ses vins ne sont pas parfaits, tant mieux ! Pourvu qu'on dise : "ça, c'est le vin de Cuilleron !".



### PIERRE GAILLARD, PAYSAGISTE VITICULTEUR

Privé de nature, Pierre Gaillard aurait tout simplement le mal de terre. Depuis 1987, il bâtit son domaine avec patience, rigueur et persévérance avec une seule règle : tout faire lui-même. Convaincu que le jus des raisins coule des cailloux et de la terre qui les portent, il a orienté tout son travail vers l'équilibre de ces terroirs uniques et dans la continuité d'un patrimoine viticole irremplaçable.



### FRANÇOIS VILLARD, FONCEUR

Année après année, il a choisi pour ses vignes une démarche viticole adaptée. Comme le vin se fait surtout à la vigne, il y passe beaucoup de temps pour comprendre au mieux chaque terroir afin d'amener chaque vigne à son meilleur équilibre. Sortir premier dans les concours, ça lui est bien égal, ses vins sont faits pour être bons. Ce qu'il faut pour faire des vins droits et digestes reflétant au mieux leur terroir ? Des raisins mûrs, des levures indigènes, peu d'extraction et peu de soufre.



## UN ESPRIT

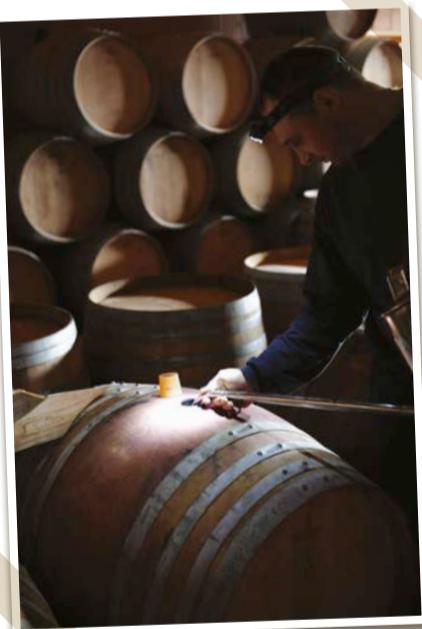
**Trois vignerons, trois approches de la vigne et du vin.**  
Les Vins de Vienne ont réussi cette alchimie : fusionner trois sensibilités en un esprit d'équipe performant. L'engagement collectif pour la qualité des Vins de Vienne vient naturellement de chaque expérience individuelle.

## LA VIGNE

**François :** "Année après année, j'ai choisi pour mes vignes une démarche viticole de plus en plus orientée vers le bio. Mais attention, il n'est pas question pour moi non plus d'utiliser trop de cuivre et trop de soufre. Je recherche l'équilibre, point."

**Pierre :** "Il n'y a pas de grand vin sans raisins sains et beaux. J'ai donc choisi une viticulture la plus naturelle possible : apports de produits phytosanitaires et d'engrais organiques ajustés le plus possible aux besoins de la vigne, travail mécanique des sols."

**Yves :** "A partir d'une viticulture raisonnable, j'applique ma propre philosophie basée sur une observation minutieuse des vignes. Mon objectif, c'est de préserver l'équilibre des sols afin d'obtenir une vigueur faible sur les vignes. Elles donnent ainsi des raisins plus concentrés et plus équilibrés et permettent aussi de diminuer les traitements. Pour une qualité optimale des raisins, ébourgeonnage, effeuillage et éclaircissement font l'objet d'une finition manuelle."

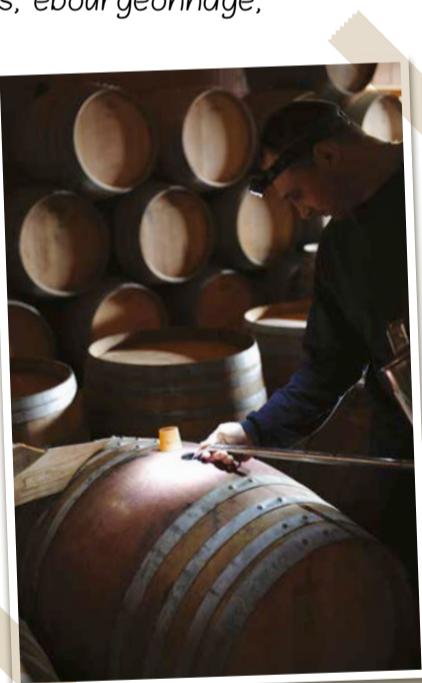


## LA CAVE

**François :** "Sortir premier dans les concours, ça m'est bien égal. Aujourd'hui, j'essaie de faire des vins à la bourguignonne : extraction mesurée, remontages, pigeages, élevage sous bois moins longs, de moins en moins de bois neuf."

**Pierre :** "Mes choix sont tranchés : couleur profonde, arômes nets et précis, tanins présents mais sans rusticité, vinifications en fûts avant la fermentation malolactique, le bois pour polir les vins et non les maquiller."

**Yves :** "Je souhaite faire des vins non pas parfaits mais typés et respectueux de leur terroir et du millésime. La qualité du raisin obtenu à la vigne est donc déterminante. Ensuite, on vinifie de manière simple tout en respectant la tradition : ni levure ajoutée, ni technique, ni produits œnologiques modernes. L'important pour moi, c'est de faire un vin artisanal qui reflète son origine et ma sensibilité."



**VINEXPO**  
THE WORLD OF WINE & SPIRITS  
18-21 JUIN 2017  
**BORDEAUX**



SARL Les Vins de Vienne

1 Zone d'Activité de Jassoux - 42410 Chavanay

Tél. : +33 (0)4 74 85 04 52  
Fax : +33 (0)4 74 31 97 55

Mail : contact@lesvinsdevienne.fr  
[www.lesvinsdevienne.fr](http://www.lesvinsdevienne.fr)