

• 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 allobroga*, 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: 4.5 hectares

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.



LES VINS DE VIENNE
CUILLERON • VILLARD • GAILLARD



• HELUICUM IGP des collines rhodaniennes

Heluicum fait référence à Hélios, le dieu grec du soleil.

Cuvée issue des dernières parcelles plantées en 2001 sur les coteaux de Seyssuel.

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 % syrah.

Densité : 8 à 10 000 pieds / hectare.

Taille : Gobelet sur échalas et cordon de Royat.

Conduite de la vigne : enherbement naturel maîtrisé, travail mécanique du sol.

Age moyen de la vigne: 16 ans

Sols : schistes quartziteux et micacés.

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

• VINIFICATION-ÉLEVAGE

Vendange: manuelle et partiellement éraflée.

Vinification: de deux à trois semaines avec levures indigènes. Pigeage et remontage.

Élevage : 12 mois en foudres et fûts de chêne français.

Nombre annuel de bouteilles: 28 000

Style: tanins soyeux, bouche gourmande aux notes de fruits rouges et d'épices.

T° de service: 16-17°C

Accord mets et vin: Lapin farci aux pruneaux, tajine d'agneau

Période optimale de dégustation: entre 0 et 7 ans