

• 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 : 3.5 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 oidium. 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



• SOTANUM

IGP des collines rhodaniennes

Sotanium fait référence aux bienfaits du breuvage autrefois élaboré sur ces coteaux.

Cuvée issue de sept parcelles en propriété situées sur les coteaux de Seyssuel. Les premières vignes ont été plantées en 1996.

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.

Age moyen des vignes: 20 ans

Densité : 8 à 10 000 pieds / hectare.

Rendement: 40hl/ha

Taille : Gobelet sur échelas et cordon de Royat.

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

Sols : schistes quartziteux et micacés.

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

• VINIFICATION-ÉLEVAGE

Vendange : Manuelle. Partiellement éraflée.

Fermentation et vinification : traditionnelle de deux à trois semaines avec levures indigènes.

Pigeage et remontage.

Élevage : 16 mois en fûts de chêne français.

Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.

Nombre annuel de bouteilles: 14 000

Style: Ample, équilibré et complexe, bouche épicee

T° de service: 16-17°C

Accord mets et vin: Magret de canard et cèpes poêlés, tournedos Rossini

Période optimale de dégustation: entre 3 et 15 ans