

PIERRE GAILLARD

Rhone, Frankrike



Pierre Gaillard är en av de klarast lysande stjärnorna i Norra Rhone. Efter avslutade studier i Beaune och Montpellier tog Pierre anställning hos, E.Guigal. 1981 köpte han sin första vingård, Clos de Cuminailles i Saint Joseph. 1987 började Pierre Gaillard att vinifiera under eget namn. Idag förvaltar han närmare 25 ha i Norra Rhone som spänner sig mellan Côte-Rôtie i norr, till Cornas i söder.

Omsorgsfullt arbete i vingårdarna, minutiös selektering och försiktig extrahering och fathantering kännetecknar Pierre Gaillards viner. Samtliga vingårdslägen skördas och vinifieras separat. Druvorna avstjälkas och macererar vid 30 °c och jäser därefter vid 35 °c. Manuell "punsch down" genomförs 3 gånger om dagen tillsammans med en överpumpning av musten. Trots relativt lång fatlagring så är det alltid ren frukt och de klassiska blommiga inslagen av lavendel och viol som dominerar Pierre Gaillards viner.