

Nouveauté

Les Coteaux du Lyonnais

UNE APPELLATION À REDÉCOUVRIR



A Millery, les vendanges sont lancées depuis mi septembre. Une année délicate mais favorable à l'obtention d'une bonne cuvée 2008. Thomas Schmider, co-fondateur et ancien DG d'Infogrames, et Régis Descotes, vigneron de métier, ont travaillé sur des cuvées spécifiques « Château de la Gallée » en rouge et rosé très prometteuses.



Thomas Schmider et Régis Descotes

Cédric photo - Gaëlle Lafoy

Situés à la limite de la basse Bourgogne et aux portes des Côtes du Rhône, les Coteaux du Lyonnais recèlent des domaines viticoles parfois encore méconnus mais dont les cuvées sont souvent exceptionnelles.

A Millery, aux portes de Lyon, Régis Descotes, vigneron de père en fils depuis 1689, s'est associé à Thomas Schmider, l'un des anciens dirigeants de la société Infogrames. Passionné par le vin et propriétaire du Château de la Gallée, ce dernier a fait appel au professionnalisme de la maison Descotes pour relancer les vignes situées sur ses terres. Un vignoble ancien avec une jeune appellation, en cépage Gamay pour le rouge et Chardonnay pour le Blanc. Leur objectif : élargir la gamme des Coteaux du Lyonnais existants avec des vins d'exceptions tirés de petites parcelles bien spécifiques.

2008 : une année délicate mais très honorable

Le temps n'aura pas été au rendez-vous cette année pour favoriser les vignes mais comme l'explique Régis Descotes, « c'est un millésime de vigneron favorable à ceux qui auront su soigner leurs vignes ». Et à voir les mines réjouies des vendangeurs le jour de la récolte, le raisin ramassé sur les vignes du Château de la Gallée semblait ce jour là hautement satisfaisant. « La qualité ne se fait pas le jour des vendanges. C'est l'attention portée tout au long de l'année, l'entretien et le suivi de l'évolution de ses vignes qui donne au vin tout son caractère » ajoute encore M. Descotes.

« Château de la Gallée », un vin plus confidentiel et plus qualitatif

Quelques hectares et quelques 3.000 bouteilles seulement font du « Château de la Gallée », une cuvée confidentielle et clairement positionnée. « Notre objectif est de créer des vins aux goûts actuels qui nous ressemblent. Nous avons opté par exemple pour un rosé avec un goût de fruits bien marqué et une acidité discrète. Un vin plaisir à la fois tendre, léger, frais et très fruité. » explique Thomas Schmider. Cette cuvée vient ainsi enrichir la gamme déjà très développée de Régis Descotes comprenant des cuvées traditions, des cuvées prestige dont le caractère bourguignon en blanc et vallée du Rhône en rouge sont indéniables. D'autres produits plus haut de gamme sont également proposés tels qu'un vin de raisins sur-mûris dénommé « Plaisirs d'Automne ». Prochaine étape pour le vignoble du Château de la Gallée : Viognier et Roussane en blanc et Syrah en rouge prévus pour 2009/2010.

Gaëlle Lafoy

Cave Régis Descotes et Château de la Gallée
www.regisdescotes.com