

Les 7 Pierres François Tissot

Installé en 2013 dans les Coteaux de l'Ardèche pour faire son propre vin, François Tissot a acheté un Mas qu'il est en train de rénover en totalité, a créé sur 5 ha autour de ce mas, des terrasses sur lesquelles il a planté son vignoble.

En complément de sa production, il achète des raisins et des jus sur des appellations Ardéchoises voisines afin de proposer une gamme des 7 appellations locales et montrer ainsi toute la complexité de cette fabuleuse région rude et pierreuse.

Condrieu
St Joseph
Cornas
St Peray
Côte du Rhône
Côte du Vivarais
Coteaux de l'Ardèche

«L'ensemble des Terroirs d'ardèche sont une source infinie d'émotions et mon unique ambition est – à travers les 7 Pierres – de les partager.»

François Tissot



Condrieu – les 7 Pierres

Terroirs

Le vignoble de l'appellation Condrieu se situe sur la rive droite en vallée du Rhône, sur des coteaux escarpés au pied du massif du Pilat. Il s'étend sur une centaine d'hectares. La pente y est telle, souvent plus de 50%, que seule la culture en terrasse est possible. L'unique cépage autorisé est le Viognier doré.

Le vignoble de Condrieu des 7 Pierres est situé dans le Sud de l'appellation sur des sols d'arene de mignatite, mélange de Gneiss et de Granite, qui confère au Viognier une grande finesse.

Vinification

Cépages : 100% Viognier

Rendement : 30 hl/ha

Vendanges manuelles en caissette

Pressurage direct, débouillage au froid et entonnage pour les fermentations alcooliques et malolactiques

Elevage en fûts avinés.

Millésime à venir 2016 – Millésime plus abondant, tout en conservant une belle qualité. Le 2016 est marqué par une belle minéralité et une finale très pure.



St Joseph rouge – Les 7 Pierres

Geologie: Le long de la rive droite du Rhône, les 1200 ha du vignoble de Saint Joseph s'étendent sur une bande d'une cinquantaine de Km couvrant 26 communes dont 23 en Ardèche. Installée en terrasses avec des pentes assez fortes, ses reliefs sont déterminants pour l'ensoleillement et le drainage.

Les vignes de St Joseph des 7 Pierres sont plantées sur des sols granitiques acides.

Vinification :

Cépages : 100% Syrah

Rendement : 35 HL / ha

Vendanges manuelles en caissette

Eraflage partiel et vinifications en cuves inox avec alternance de remontages et pigeages. Macération de 15 à 20 jours Fermentation malolactique et élevage 10 à 15 mois en fûts de chêne de plusieurs vins.

Millésime courant 2013 : Premier millésime vinifié par François Tissot, qui fut compliqué en raison de pluies nombreuses au printemps et en été. La décision courageuse d'avoir voulu vendanger tardivement a sauvé la qualité de la vendange qui a pu bénéficier du soleil pour parfaire sa maturité.

L'équilibre en bouche est suave, aérien avec des tanins soyeux et une rare complexité aromatique.

St Joseph blanc – Les 7 Pierres

Geologie: Le long de la rive droite du Rhône, les 1200 ha du vignoble de Saint Joseph s'étendent sur une bande d'une cinquantaine de Km couvrant 26 communes dont 23 en Ardèche. Installée en terrasses avec des pentes assez fortes, ses reliefs sont déterminants pour l'ensoleillement et le drainage. Les vignes de St Joseph des 7 Pierres sont plantées sur des sols granitiques acides.



Vinification

Cépages : 100% Roussane

Rendement : 30 hl/ha

Vendanges manuelles en caissette

Pressurage direct, débordage au froid et entonnage pour les fermentations alcooliques et malolactiques

Élevage en fûts avinés.

Millésime actuel: 2015, un vin avec une grande palette aromatique, tout en finesse. Un vin qui réglera les dégustateurs avertis !

CORNAS – Les 7 Pierres

Geologie: Sur la rive droite du Rhône au Nord-Ouest de Valence, les 130 ha du Terroir de Cornas sont constitués d'un hémicycle de collines, exposés plein Sud et Sud-Est, qui protègent le vignoble du mistral. Les vignes y sont plantées sur des coteaux escarpés, sur lesquels ont été aménagées des « chaillées ». Le sol est composé essentiellement de granits, souvent décomposés.



Vinification :

Cépages : 100% Syrah

Rendement : 30 HL / ha

Vendanges manuelles en caissette

Vinification en cuves béton thermo-régulées avec alternance de délestage,

remontages et pigeages. Macération de 25 à 30 jours.

Fermentation malolactique et élevage en fûts de chêne neufs durant 12 mois.

Dégustation : Le soleil et les galets font du Cornas des 7 Pierres un vin puissant avec une matière riche qui justifie pleinement un élevage en bois neuf. De longue garde ce vin recèle des arômes de fruits noirs et de torréfaction. En vieillissant et à mesure que les tanins s'arrondissent, il évoluera vers des arômes plus épicés de poivre, de réglisse, de cuir et de truffe.

Millésime Actuel 2015, excellent vintage

Saint Peray – les 7 Pierres

Geologie

Vignoble situé à l'extrémité Nord de l'appellation St Péray en limite de l'appellation Cornas. Les vignes sont sur des sols en bas de coteau sur un sol d'éboulis granitiques et arides. Les maturités sont toujours très abouties grâce à cette situation propice à une belle exposition, mais les sols très drainants permet de garder fraîcheur et minéralité.

Vinification

Cépages : 50% marsanne 50% roussanne proportions

Rendements : 40hl/ha

Vendanges manuelles

Fermentation alcoolique et malolactique en barrique de plusieurs vins.

Élevage des vins en barriques durant 7 à 8 mois, assemblage des cépages à l'issue de cet élevage.

Millésime courant : 2014

Dégustation : nez et bouche très intense, sur la fraîcheur et l'élégance. Le nez est complexe, notes de fruits frais de poire pêche, abricot, fleurs blanches et miel. Le vin est très équilibré, la bouche minérale laisse une finale longue et suave.

Cotes du rhone – les 7 Pierres

Geologie Situé sur la rive droite du Rhone, sur des sols mixtes de calcaire, grès, marne et alluvions globalement plus acide que les terroirs argilo-calcaire classique. Ici les sols sont très drainants. Ces Côtes du Rhone « Ardéchoises » donnent souvent des vins frais et légers. Les températures sont aussi plus fraîches que dans le reste de l'appellation Côtes du Rhone.

Vinifications

Cépages : 60% Grenache 40% Syrah

Vendanges manuelles

Fermentation sur 3 semaines puis élevage court de 6 mois en cuve béton afin de conserver tout le fruité et fluidité des Côtes du Rhone de cette région.

Millésime courant 2015: Millésime très équilibré, chaud et ensoleillé sans problème de blocage de maturité présentant des vins fruité et juteux.

Côtes du vivarais – les 7 Pierres

Geologie

A 250 m d'altitude, le vignoble de l'AOC Côtes du Vivarais s'étend de part et d'autre des gorges de l'Ardèche sur le plateau des Gras, formé d'une dalle de calcaire très dure sur laquelle seuls des îlots d'argiles de décalcification permettent la culture. D'autres substrats sont rencontrés localement, notamment des alluvions dans la vallée du Rhône. Ce sont les sols sur lesquels sont cultivées les vignes d'où sont issus les vins des 7 Pierres.



Vinification :

Cépages : 70% Syrah 30% Grenache

Rendement : 35 HL / ha

Vendanges mécaniques et manuelles

Vinification et élevage en cuves béton afin de conserver au vin tout son fruité et élégance typique de ces sols alluvionnaires.

Millésime courant 2016

Fruité, simple et agréable, ce côtes du Vivarais est la définition du vin à boire entre amis. Les tannins sont souples et légers et le fruité immédiat.

Rosé vivarais – les 7 Pierres

Geologie

Identique à celle du Côte du Vivarais rouge.

Cépages : 100% Syrah

Rendement : 35 hl/ha – vendanges mécaniques

Pressurage direct puis fermentation en cuve inox.

Pas de Vinification a température froide afin de conserver des arômes fruités sans artifices amyliques.

Sur ce millésime 2017, pas de Grenache dans l'assemblage, les vignes ayant toutes gelées.

Dégustation : Bel assemblage de rondeur, fruité et minéralité en font un vin à la fois délicieux et élégant pour l'apéritif ou sur un repas.

Coteaux de l'ardeche rouge les 7 Pierres

Terroir : La richesse du vignoble des Coteaux de l'Ardèche réside dans sa mosaïque de terroirs. Il a les pieds dans la garrigue languedocienne et la tête dans les Cévennes, sur les contreforts du Massif Central. Mais la proximité du vignoble avec la montagne Ardéchoise donne une constante : des nuits fraîches tranchant avec la chaleur du jour, contraste propice à des vins d'une grande qualité de fruits et de tanins élégants.



Vinification

Cépages : 90% Syrah et 10% Grenache

Rendement : 40 HL / ha

Vendanges mécaniques et manuelles

Vinification en barriques (20%) et en cuve thermo-régulées avec alternance de

délestages et remontages. Macération de 25 à 30 jours.

Élevage de 6 mois en futs de chêne (15% de bois neuf)

Millésime courant 2014

Vin avec des accents forts d'une Syrah septentrionale avec un subtil mélange d'arômes épicés, fruités et minéraux. La bouche est d'un équilibre rare entre tanins soyeux et fraîcheur aromatique.

Coteaux de l'Ardeche blanc – les 7 Pierres

Vinification

Cépages Chardonnay Grenache blanc, Marsanne et Viognier

Rendement : 40 HL / ha

Vendanges mécaniques et manuelles

Pressurage direct, débouillage au froid et entonnage pour la fermentation alcoolique.

Fermentation spontanée en barrique de plusieurs vins – élevage 6 mois.

Dégustation : résultat d'un assemblage atypique avec une proportion d'un quart de Chardonnay, le vin allie fraîcheur, rondeur et complexité aromatique avec des notes florales, fruits exotiques et un subtil boisé.

En bouche, finesse aromatique et vivacité raffinée.

Millésime courant : 2016

