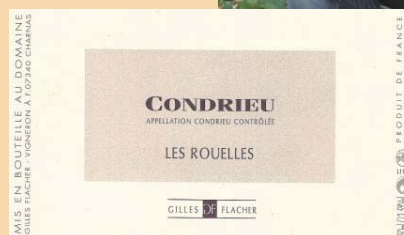


- > **Domaine** : Domaine Flacher
- > **Vigneron**: Gilles Flacher
- > **Ville** : Charnas
- > **Région** : Rhône
- > **Appellation(s)** : St Joseph, Condrieu, Vin de Pays.
- > **Surface cultivée** : .8 ha
- > **Vol. de production** : btles
- > **Terroir(s)** :



La philosophie du domaine :

Les Flacher étaient déjà propriétaire à Charnas, en Ardèche, en 1806. L'un des grands bonheurs de Gilles est d'être dans ses vignes, à leur écoute. A chaque saison : taille, ébourgeonnage, vendanges, soins, tout est plaisir quand on aime ce métier. Mais ce vigneron déguste les vins d'autres vigneron, d'autres régions, afin de progresser toujours davantage. Gilles recherche de la concentration dans ses vins, à tous les niveaux et envisage de passer à l'agriculture biologique.

Mode de conduite de la vigne, vinification et élevage :

Il n'apporte que de la matière organique dans ses vignes et n'emploie pas d'insecticide. Dans le même esprit, le vigneron enherbe ses vignes, afin qu'elles ne poussent pas trop vite. Cet enherbement évite également l'éclosion des herbes nuisibles, favorise le travail à la vigne et préserve les précieux sols des coteaux du ravinement. La qualité d'un bon vin vient avant tout de celle d'un beau raisin. Gilles Flacher s'efforce de vendanger des raisins très mûrs. La dégustation des baies est un l'assurance indispensable de cette maturité. Les vendanges sont manuelles et un premier tri s'effectue à la vigne. Gilles Flacher s'est doté d'une table de tri vibrante pour enlever à la réception tous les grains abimés ou imparfaits. La recherche de vins denses et riches nécessite de longues macérations -jusqu'à 30 jours-, qui ne peut se faire que sur de très beaux raisins à l'origine. Les raisins sont totalement égrappés dans une recherche de tanins fins. L'objectif est d'avoir des vins qui se garderont très bien au-delà de 5 ans du fait de leur matière, mais qui peuvent être dégustés avec plaisir dans les deux ans qui suivent le millésime.

Quelques références :

Guide Hachette, Vins et terroirs authentique, Le Nouvel Observateur, guide Bettane & Desseauve, La revue des vins de France ...



NOS VINS

Vin de Pays des Collines Rhodaniennes
(100 % Viognier)

Vin de pays des collines rhodaniennes «Clos des Littes»
(Syrah : 90 % - Viognier : 10 %)

Saint Joseph Rouge
(Syrah : 100%.)

Saint Joseph Blanc
(Marsanne : 60% - Roussanne : 40%.

Saint Joseph Prestige
(Syrah : 100%)

Condrieu « Les Rouelles »
(Viognier : 100%)

