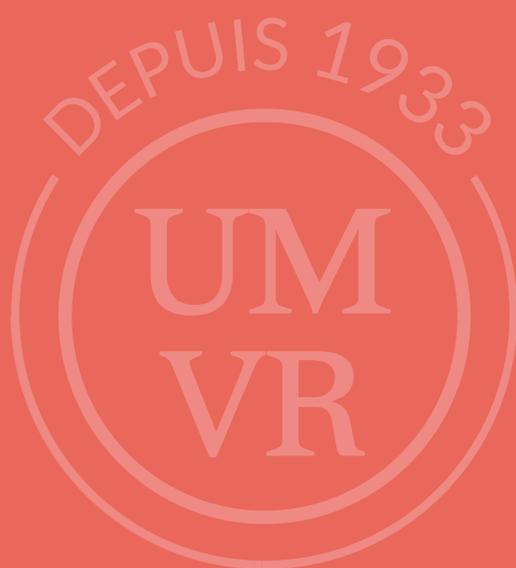


Les Wineries du Rhône

E. Guigal



E. GUIGAL, JAMAIS ASSIS

« Nul bien sans peine ». La devise est inscrite au cadran solaire du Château d'Ampuis, où les Guigal père et fils perpétuent l'œuvre entamée par le fondateur Etienne, venu voir son frère par une belle journée d'été 1924.

Vins améliorateurs

Ils parlent de travail. Du travail acharné qui triomphe de tout. « On n'a rien sans rien ». Pour aussitôt ajouter la qualité et le respect aux valeurs cardinales de la destinée familiale. **Trois générations de Guigal, Etienne, Marcel et maintenant Philippe ont bâti l'une des maisons les plus réputées de France pour la qualité de ses vins et son enracinement rhodanien.**

Les Guigal ont la passion du Rhône nord qu'ils ont contribué à faire reconnaître, rendant à la Côte-Rotie une partie de son prestigieux passé. Ils aiment la vigne, mais aussi l'Histoire et les livres. Et dans leurs livres, il est écrit que, 2 siècles durant, Côte-Rôtie et Hermitage étaient des « vins améliorateurs » de Château Latour et Château Lafite avec l'étiquette « Lafite Hermitagé ». Dans les années 20, les étiquettes de Château Lafite affichaient même « Lafite hermitagé ». Quant au Condrieu issu du cépage Viognier dont le charme séduit les passionnés de vin, qu'il était cultivé exclusivement dans cette région depuis plus de 2000 ans.

Croire aux crus

Et pourtant « au niveau des vins français, regrette Marcel Guigal, on cite Bordeaux, on cite la Bourgogne, mais pas la vallée du Rhône. Il faudrait que les grandes appellations communales soient des locomotives pour que les vins de notre région atteignent la reconnaissance et la notoriété des vins Bordelais et Bourguignons ».

Incontestablement de grands progrès qualitatifs ont été fait ces dernières années depuis les Côtes du Rhône régionaux jusqu'aux crus de ces nobles appellations. « Il faut intensifier nos efforts et s'acharner à améliorer notre image pour avoir la place que nous méritons dans l'hexagone. »

Faire ce que l'on sait faire

Par moments, ils se voient un peu comme les gardiens du temple. Les seuls en France à élever leurs grands vins au minimum trois ans et tant pis si les anges prélèvent leur part. **Puiser tout ce qui est bon dans la tradition, sans rien céder à la vitesse ni à la mode. Voilà l'ADN Guigal.**

Pas question de laisser faire n'importe quoi. Comme par exemple d'envisager d'éclaircir la robe des rosés de Tavel pour se conformer au diktat actuel pour le pâle. « Dans ce cas, on hurle, assure Philippe. Si Tavel commence à faire du Provence, ce n'est plus du Tavel et nous, on arrêtera, alors que notre première bouteille de Tavel, c'est 1942... ».

Esprit d'ouverture

Les Guigal père et fils débordent de projets. Après avoir développé leur vignoble, aujourd'hui l'équivalent de 75 hectares dont ils n'échangeraient pas un are, la famille,

**Marcel (à d.) et
Philippe Guigal,
Président et Directeur
Général
de la Maison E. Guigal**



**Maison créée
en 1946.**

29 salariés.

59 767 hl commercialisés.

CA 2016 : 58 m€

dont export : 25 m€.

Marques : Côte Rôtie

« La Mouline », Côte Rôtie

« La Turque », Condrieu

« La Doriane »...



**« Il faut que
les grandes
appellations
communales
soient des
locomotives
pour que les vins
de notre région
atteignent la
reconnaissance
et la notoriété
[qu'ils méritent]. »**

connue pour sa spécialisation dans l'amont,
s'intéresse désormais à l'aval.

**Dans les cartons, l'ouverture d'un caveau
pour permettre au public de découvrir les
fabuleuses caves familiales enfouies sur
plus de 3 hectares sous la terre d'Ampuis.**

« Nous pourrons présenter les terroirs et
la culture rhodanienne à travers une partie
muséale. 2 400 ans d'histoire, c'est quand
même quelque chose » s'enthousiasme
Philippe.

Le deuxième projet réunit les deux passions
de la famille : le vin et le patrimoine.
À Condrieu, ils ont racheté la Maison
de la Gabelle, petit bijou du 16e de style
Renaissance, classé monument Historique
dans les années 20. L'idée, en faire un hôtel
boutique haut de gamme, une maison dédiée
à l'hospitalité et à l'art de vivre.



E. Guigal

69420 Ampuis

+33 (0)4 74 56 10 22

contact@guigal.com

www.guigal.com

Contact UMVR

+33 (0)4 90 27 24 16 / 18

presse@umvr.fr

www.umvr.fr