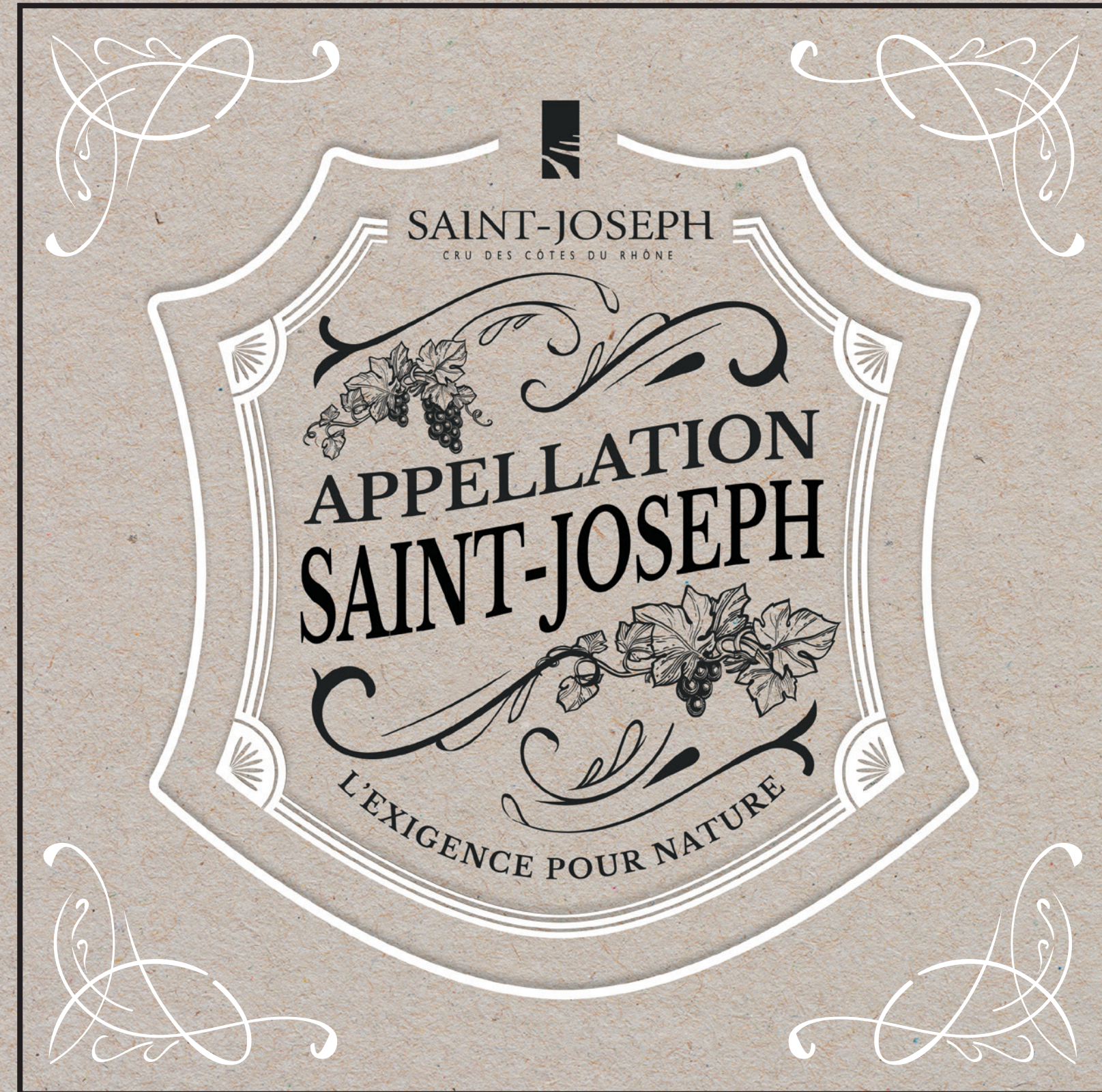




SAINT-JOSEPH
CRU DES CÔTES DU RHÔNE

CONTACT PRESSE

*Rouge Granit - Laurent Courtial
Anne-Sophie Cauchy
et Manon Maisonnas
ascauchy@rouge-granit.fr
06 46 36 57 52
mmaisonnas@rouge-granit.fr
07 77 14 73 68*





AVANT PROPOS

RESPECT DES TRADITIONS

Prenant racine sur des coteaux escarpés, l'appellation Saint-Joseph est marquée par une histoire singulière et une qualité de vins remarquable. Les spécificités de cette appellation qui suit le cours du Rhône demandent une attention toute particulière. Grâce au travail de ces hommes et femmes passionnés, les vins dévoilent toute leur puissance et leur finesse. Une jeune génération arrive, séduite par ce terroir, et entend imprimer sa marque en façonnant des vins toujours plus fins.

Un rien décalé

CULTE DE L'EXIGENCE

EXIGEANT PAR NATURE. La philosophie de Saint-Joseph parle d'elle-même. Les acteurs de l'appellation élaborent des vins uniques de caractère avec une rigueur et un dévouement sans faille. De Chavanay au nord à Guilhaud au sud, le vignoble suit le cours du fleuve et donne naissance à des vins différents, exigeants et raffinés. Au fil des années, l'appellation conjugue avec brio exigence et modernité.

DYNAMISME

Mêler la tradition à la modernité, telle est l'ambition de l'appellation. Cru novateur et dynamique, Saint-Joseph allie parfaitement la qualité de ses crus et les évolutions du monde viticole.

ST JOSEPH SE LÈVE

L'AOC bouscule les codes

Point de vue de Nicolas Jaboulet et Joël Durand - Co-présidents de l'appellation

L'AOC Saint-Joseph – « Exigeant par nature »

Cette baseline raconte plusieurs choses. Le coté « exigence » s'exprime de par le fait que le vignoble de Saint-Joseph est en coteaux et présente donc des problématiques humaines, environnementales et climatiques.

Cette exigence est imposée par la nature des vignes de Saint-Joseph, par l'historique de l'appellation mais également par les vignerons qui travaillent ces vignes. C'est un vignoble qui demande un vrai savoir-faire et une exigence de tous les instants.

Les actions de l'AOC Saint-Joseph

L'appellation est forte en France et c'est un constat qu'il faut voir comme un atout. On a cette proximité avec nos clients, les consommateurs et donc nous pouvons avoir un contact facile par le biais de newsletter, de dégustations, d'événements et de partenariats. Les visites dans le vignoble sont aussi un formidable moyen de véhiculer l'image de l'appellation.

La conquête de nouvelles cibles passe donc par des opérations de séductions sincères et transparentes ; les vignerons montrent ce qu'ils font, les atouts du terroir, les conditions de travail, les difficultés auxquelles ils font face

(...) intensifiant ainsi la proximité avec les consommateurs.

La qualité et la réputation des vins de Saint-Joseph sont reconnues en France et à l'étranger. L'important est maintenant de donner envie de découvrir ces vins et le terroir de l'appellation. L'œnotourisme est donc une démarche importante à développer sur notre territoire.

L'image et la notoriété de l'AOC Saint-Joseph

L'image de l'AOC a profité pleinement du beau travail entrepris dans les vignes et en cave.

L'appellation est sur une belle dynamique commerciale.

Le cru Saint Joseph n'est plus seulement le vin qui était servi dans les bouchons Lyonnais il y a 40 ans. Aujourd'hui, les Saint Joseph font le bonheur des bars à vins, des brasseries, mais aussi des grandes tables dans toute la France.

Aussi, il faut continuer à prospecter les marchés exports de proximité ainsi que les marchés plus lointains. Face à des appellations ou des régions déjà bien implantées, Saint Joseph doit faire valoir la qualité de ses vins et de ses terroirs, leur richesse et la diversité de la production.

Il s'agit de poursuivre le travail de reconnaissance, avec une exigence certaine.

L'avenir de l'AOC Saint-Joseph

Le défi de l'appellation, comme de nombreuses autres appellations, c'est survivre. Nous devons faire en sorte que les nouvelles générations de vignerons croient en Saint-Joseph.

Nous devons également créer du lien entre chaque acteur via une communication sincère et authentique, chacun doit être porteur de la richesse que nous possédons.

Aussi, à court terme, l'AOC va acter la révision de zone qui avait été décidée il y a 30 ans. Il est difficile de connaître précisément les surfaces qui seront éventuellement perdues.

C'est un enjeu de taille, car aujourd'hui, les niveaux de stocks sont déjà très bas et les cours en constantes évolutions. Cette évolution est finalement assez logique au regard des travaux dans les coteaux et à la rareté des vins. Il y a donc naturellement une montée en gamme qui s'opère et il est nécessaire de l'accompagner.

L'AOC Saint-Joseph en un mot ?

PROFONDEUR & SINCÉRITÉ

L'AOC Saint-Joseph en chanson ?

Plutôt un style : « le jazz » pour le coté très feutré.

L'AOC Saint-Joseph en cuisine ?

Une côte de bœuf cuite sur des braises de sarments de vignes agrémentée d'un peu de fleur de sel et de poivre gris. Un plat simple mais qui a de la personnalité, du caractère.

L'AOC Saint-Joseph en citation :

« Les portes de l'avenir sont ouvertes à ceux qui savent les pousser »

Coluche

« Les choses les plus grandes sont les plus simples ». Cela rejoint notre discours sur le respect du terroir et la Grandeur de Saint-Joseph.

Les dates de Saint-Joseph

XVII^E SIÈCLE

Ce sont des moines cultivant
le vignoble, dès l'origine,
qui le baptisent Saint- Joseph.

15 JUIN 1956

L'AOC voit officiellement le jour.
Elle couvre alors 6 communes
pour une superficie de 90 hectares.

1994

L'AOC est restructurée pour
reconquérir des terroirs encore plus
qualitatifs, notamment des coteaux.



LE SAVIEZ- VOUS ?

Au Moyen-Âge, les vins de Saint-Joseph sont
connus sous le nom de « Vins de Mauves ». Victor-
Hugo en fait d'ailleurs référence dans son roman
« Les Misérables » en 1862.

L'IMPERTINENCE EN BOUTEILLE

Fiche technique de l'AOC

RÉPARTITION ROUGE/BLANC



43 315 hl
de rouge



6 888 hl
de blanc

NOMBRE D'OPÉRATEURS

130
producteurs

60
négoce



NOMBRE DE BOUTEILLES COMMERCIALISÉES EN 2019



6,5 millions
de bouteilles

48 362 hl

NOMBRE D'HECTARES SUR L'APPELLATION

1 348 ha



PRODUCTION 2019 EN HL + EN BOUTEILLES

50 203 hl

6,7 millions
de bouteilles



PRINCIPAUX PAYS À L'EXPORT

16% Belgique
17% Etats-Unis
16% Royaume-Uni

SUR LES PENTES ABRUPTES DU RHÔNE

Terroir espiègle

En France, comme en Europe, les terrasses sont la trame de nombreux vignobles parmi les plus prestigieux. Cette configuration est indissociable de l'approche géographique du vignoble de l'AOC Saint-Joseph. Les terrasses, constructions anthropiques, permettent de cultiver sur de fortes pentes grâce à la succession de murs de soutènement ou de talus qui contribuent à réduire fortement la pente initiale des planches culturales ainsi créées. L'objectif principal de ces aménagements vise à lutter contre l'érosion et les murs de soutènement participent à la création d'une mosaïque de microclimats qui confèrent à chaque parcelle les caractéristiques que l'on retrouve dans les vins de Saint-Joseph.

La principale composante du sol de l'appellation Saint-Joseph est le granit, mais il existe des variantes qui vont influencer les productions. La zone septentrionale est composée de gneiss tendres et de granits, en coteaux avec quelques parties en piémont ou en plaine. La zone plus méridionale, proche de Tournon-sur-Rhône, est composée de granits complexes, maigres et acides. C'est la multitude des sols de l'aire d'appellation qui lui donne sa typicité.

Les vignobles en terrasses

LE TRAVAIL EN COTEAUX

Les avantages de ces vignobles en terrasses sont nombreux et plus encore à l'heure des dérèglements climatiques et de la transition alimentaire : lutte contre l'érosion des sols, protection contre les inondations et les incendies, grand potentiel de terres agricoles peu affectées par l'agriculture intensive.

Pour la viticulture, les terrasses participent également à la création de terroirs d'exception et donnent une image très forte aux vignobles, qualifiés de « vignobles héroïques » à l'échelle européenne (CERVIM), dans lesquels le travail manuel est perçu comme gage de qualité.

En effet, le travail en coteaux exige des travaux manuels plus importants que le travail en plaine. La mécanisation et la circulation en est plus difficile : l'entretien des murs ou des talus demande un temps supplémentaire de travail estimé à 25% en plus.

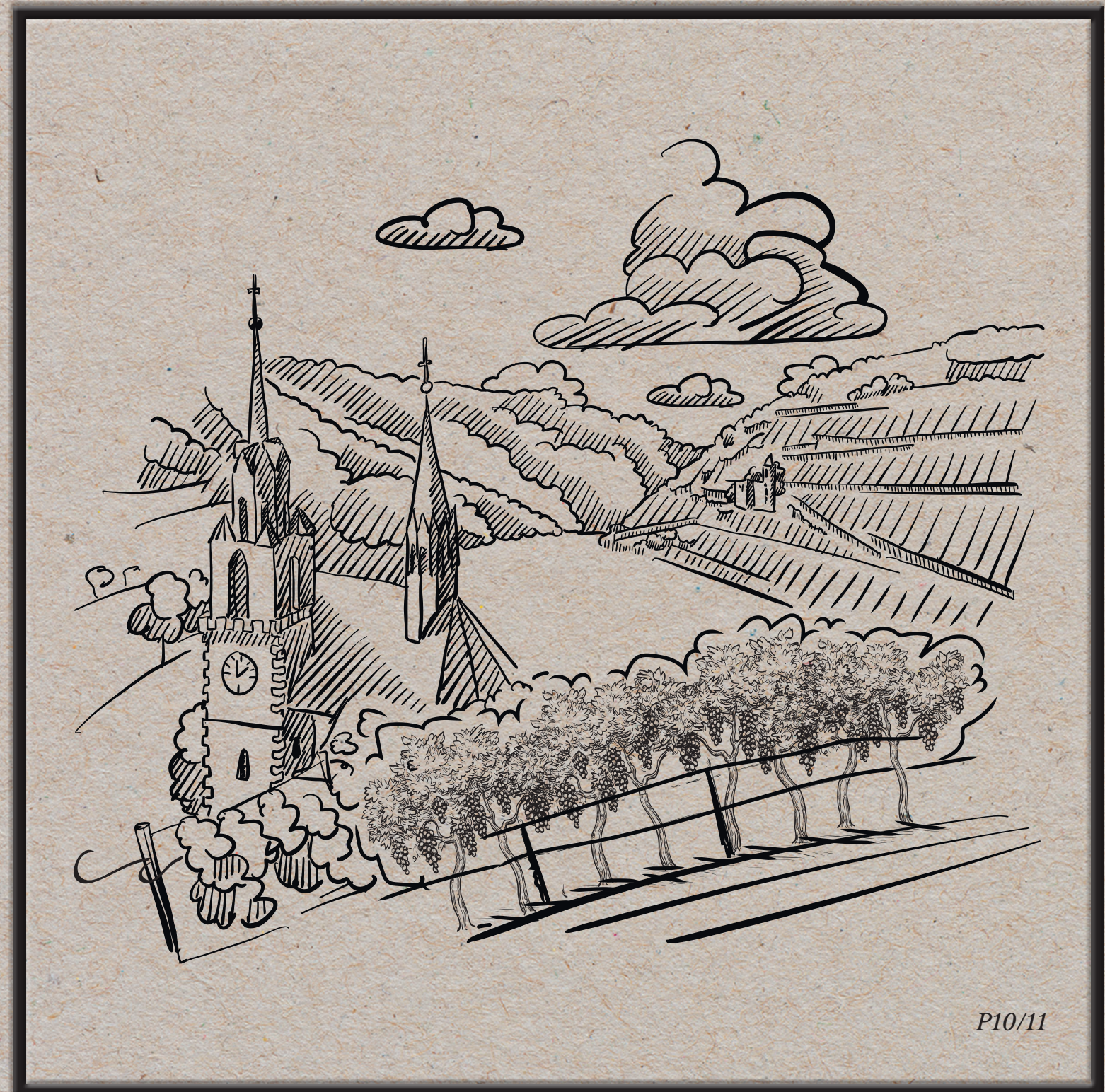
LES SOLS

Les pédologues qualifient le sol des terrasses comme des « sols anthropiques » car plus qu'ailleurs, ils ont été entièrement créés par les hommes qui les ont façonnés. De la pente initiale sont issus les blocs de granite ou de gneiss qui donnent les grandes lignes des paysages du vignoble de Saint-Joseph. De l'arénisation de ces substrats géologiques et du travail des hommes sont issus les sols qui signeront la typicité des vins issus de la syrah pour les rouges et de la marsanne et la roussanne pour les blancs.

LE CLIMAT

Sur le plan climatique, les terrasses freinent l'écoulement des eaux lors des précipitations et favorisent ainsi l'infiltration. S'ils sont amendés, les sols des terrasses offrent de bonnes capacités de rétention de l'eau. La configuration des vignes de Saint-Joseph est idéale pour l'ensoleillement. Les reliefs permettent un ensoleillement optimal qui donnera sa typicité aux vins de Saint-Joseph.

Jean-François Blanc
*Géographe, ITLA (International
Terraced Landscapes Alliance)*



Cépages affirmés

L'appellation compte **trois cépages emblématiques** : **syrah pour les Saint-Joseph rouges et marsanne et roussanne pour les Saint-Joseph blancs**. Ces cépages sont l'essence même de l'appellation.



LA SYRAH

Ce cépage noir est implanté dans la partie septentrionale de la Vallée du Rhône. Il bénéficie de parfaites conditions sur ce terroir qui permet à la Syrah de s'exprimer pleinement. La Syrah donne des vins puissants proposant des arômes de fruits noirs bien mûrs, de cuir et de poivre. Des arômes complexes qui sont liés principalement aux conditions de maturité de ce cépage exigeant.



LA MARSANNE

Ce cépage blanc se plaît sur le terroir de l'appellation Saint-Joseph : les sols chauds et caillouteux permettent de répondre aux exigences de ce cépage vigoureux et productif. La Marsanne donne des vins blancs puissants et présente des arômes floraux, d'agrumes et de fruits à chair blanche.



LA ROUSSANNE

Sur l'appellation Saint-Joseph, la roussanne est souvent moins utilisée que la marsanne. Ce cépage produit des vins de très grande qualité. Souvent assemblée à la marsanne, la roussanne donne un supplément aromatique et un raffinement certain.

DES MÉTHODES ANCESTRALES

Les vignerons de Saint-Joseph se sont adaptés aux coteaux escarpés et aux spécificités des cépages. Ancestralement, les vignes de Syrah sont constituées de longs rameaux et il a donc fallu maintenir cette végétation. Les vignes de Saint-Joseph sont soutenues par des échelas. Cela assure une bonne répartition de la végétation dans le vignoble.

Olivier Yobregat
Ingénieur Agronome-Œnologue, Institut Français de la Vigne et du Vin



DU GOÛT...

Des vins aux multiples facettes

En blanc, marsanne et roussanne sont les cépages emblématiques de la région. Ils apportent cette incomparable touche florale et miellée aux blancs de l'appellation. En rouge, la syrah confère finesse et puissance aux Saint-Joseph.

Issus des collines granitiques de l'appellation, les vins de Saint-Joseph sont réputés pour leur diversité et leur générosité !

VINS BLANCS



Cépages | Marsanne et/ou Roussanne

Caractéristiques | Minéralité, fraîcheur aromatique, rondeur

Terroir | Façonnés sur les collines granitiques bordant le Rhône, les vins blancs de l'AOC Saint-Joseph bénéficient d'une situation privilégiée qui leur garantit un bel équilibre.

Arômes | Notes florales dominantes, comme l'acacia, accompagnées de notes miellées, d'agrumes ou encore d'abricot. Avec le temps, les arômes évolueront sur des notes plus épicées. Un vin franc mais gourmand !

VINS ROUGES



Cépage | Syrah

Caractéristiques | Élégance, finesse, puissance...

Terroir | La multitude des sols de l'aire d'appellation procure aux Saint-Joseph Rouge toute leur typicité.

Arômes | Arômes épicés dominants, notamment notes poivrées. Parfums de cassis et framboise viennent délicatement compléter ce bouquet. Au fur et à mesure de la garde, le vin s'ouvrira sur des notes de réglisse et de cuir. Un vin plein de promesses !

DU GOÛT...

Accords gourmands et audacieux

Gestes précis, produits d'exception, accords voluptueux...
les vins de l'appellation dévoilent toute leur intensité
sur ces plats de saison joliment sublimés.

DU JARDIN À L'ASSIETTE

Restaurant bistronomique au cœur de l'appellation Saint-Joseph, à Mauves, « **Du Jardin à l'Assiette** » porte une attention particulière à la mise en valeur des produits locaux. **Le chef, Damien Barjon**, vous accueille dans un lieu où rien n'est laissé au hasard. Des plats sublimés et accompagnés d'une belle carte des vins où l'appellation Saint-Joseph a évidemment une place de premier rang !

L'ŒIL DU CHEF SUR SAINT-JOSEPH

Pourquoi aller chercher ailleurs ce qu'on a déjà à portée de main ou plutôt à portée de verre ?

Natif de Mauves, village historique de l'appellation Saint Joseph, c'est ici au milieu des vignes, vaste terrain de jeu de son enfance, que Damien Barjon, chef du restaurant, a grandi. C'est d'ailleurs sur cette même terre qu'il a été embauché pour ses premiers jobs d'été dans les vignes. C'est donc tout naturellement que le restaurant « Du Jardin à L'Assiette » a ouvert en 2013 au cœur du village de Mauves, berceau du Saint Joseph. Du frais, du local, avec un point d'honneur à mettre en avant les vignerons de Saint-Joseph !



LE REPAS DU CHEF

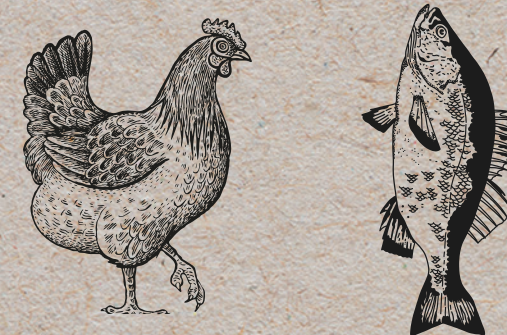
Enraciné dans sa terre comme la vigne qui pousse autour, promouvoir les produits locaux est sa mission ! Casser les codes sur les accords mets et vins, son challenge...

*C'est pour cela qu'il vous conseillera un **Saint-Joseph Blanc** pour accompagner votre suprême de volaille d'Ardèche sauce morilles ou encore un **St Joseph Blanc** que nous avons eu la patience de laisser quelques années en cave qui s'accordera parfaitement avec un assortiment de fromages secs.*

*Puis, pour faire une entorse aux préjugés un **Saint-Joseph Rouge** sur la finesse et la minéralité sera conseillé pour déguster un poisson de caractère à la plancha, par exemple un filet de Dorade.*

*Le repas se finira avec un **Saint-Joseph Rouge** qui livrera la typicité de la syrah, exprimant des arômes de poivres et d'épices et qui accompagnera parfaitement un délicieux fondant au chocolat.*

*« Le plus important ce n'est pas
forcement avec quoi nous accordons
notre Saint-Joseph mais plutôt avec
qui nous le partageons ! »*



ASSEMBLAGES CAVES ET FOURNEAUX

Ouvert depuis 2017, le restaurant « **Assemblages – Caves et Fourneaux** » propose une cuisine traditionnelle et généreuse. Leur envie de découverte leur permet de proposer des produits locaux mais aussi de faire découvrir de nouveaux producteurs. Très attachés à leur territoire, ils travaillent auprès de vignerons passionnés afin d'accompagner leur carte de vins fins et élégants. Quelques références de Saint-Joseph accompagnent déjà parfaitement les plats recherchés des chefs !

L'ŒIL DU CHEF SUR SAINT-JOSEPH

Le restaurant est situé au cœur de l'appellation Saint-Joseph, à Tournon Sur Rhône. L'équipe travaille avec de nombreux vignerons sur l'appellation et c'est, pour eux, un réel plaisir de découvrir de millésimes en millésimes, la diversité des vins de Saint-Joseph. Une diversité qui se remarque notamment entre le Nord et le Sud du vignoble.

Pour eux, restaurateurs, c'est très enrichissant de pouvoir présenter de telles nuances dans une même appellation : des vins structurés aux vins fruités, Saint-Joseph permet de présenter une large gamme de vins.



LE REPAS DU CHEF

*Un **Saint-Joseph Blanc** sec et assez puissant pourra accompagner parfaitement une salade composée en entrée, accompagnée d'une caille rôtie et d'un œuf de faisane sur pain brioché. Un surprenant accord !*

En plat, un onglet de bœuf fumé à l'échalote sera de rigueur : ce plat de caractère réclame un vin rouge sec qu'on saura trouver parmi les Saint-Joseph puissants et aux tanins marqués.

*En dessert, un mets simple comme un biscuit aux amandes, mousse framboise et coulis de fruits rouges, saura sublimer un **Saint-Joseph rouge** jeune et fruité.*



... ET DU RYTHME



HÔTEL DE LA VILLÉON

Niché au cœur de la Vallée du Rhône, à Tournon, cet hôtel particulier offre un cadre privilégié pour un séjour de charme au milieu de l'appellation Saint-Joseph. L'ambiance propose un parfait équilibre entre tradition et modernité grâce au décor inspiré par l'époque XVIIIème. Les équipes ont à cœur de mettre en avant la beauté du patrimoine historique de Tournon Sur Rhône, où les vignobles de Saint-Joseph sont bien présents.

Plus d'informations : www.hoteldelavilleon.com



FASCINANT WEEK-END (Du 15 au 18 Octobre 2020)

Activités ludiques, sportives, culturelles, gastronomiques en un week-end ? De nombreux choix s'ouvrent au public pour un week-end autour du vin et des paysages viticoles.

Plus d'informations : www.fascinant-weekend.fr



LE FESTIVAL DES HUMORISTES (dates à confirmer)

Pour cette édition, l'équipe du Festival National des Humoristes vous prépare une programmation aux petits oignons.

« Il y a plus de 30 ans, autour d'une bouteille de Saint-Joseph, délicieux « affluent » des Côtes du Rhône septentrionales, une bande de copains prend le pari de faire rire la région ».

Aujourd'hui, le Festival National des Humoristes de Tournon-sur-Rhône / Tain-l'Hermitage accueille chaque année des nouveaux talents et des artistes confirmés de renommée nationale.

Soutenu par de nombreux partenariats et notamment celui de l'appellation Saint-Joseph, le festival n'en finit pas de faire rire bien au-delà de la région.

Plus d'informations : www.festivaldeshumoristes.com



LE TRAIN DE L'ARDÈCHE

Le train de l'Ardèche permet d'accéder à la partie la plus inaccessible de l'Ardèche ; les gorges du Doux, la montagne ardéchoise et la petite ville de Lamastre... une expérience unique dans un décor exceptionnel.

Plus d'informations : www.trainardeche.fr



VÉLORAIL DES GORGES DU DOUX

Une découverte ludique sur la voie ferrée du Train de l'Ardèche mais cette fois, à bord de drôles de petites voiturettes à pédales. Une activité à partager entre amis ou en famille pour profiter des paysages de l'Ardèche.

Plus d'informations : www.velorailardeche.com



LA VIARHÔNA

Pour les plus sportifs, une piste cyclable « La Viarhona » relie le lac Léman à la mer méditerranée. Un itinéraire qui longe le Rhône et les vignobles de Saint-Joseph. Alternant rive droite et rive gauche du Rhône, cette balade à vélo sera parfaite pour admirer les vignobles de l'appellation.

Plus d'informations : www.viarhona.com



LA SAPINE

Les vignes de Saint-Joseph s'étendent sur 45km. La Sapine, ancienne embarcation gallo-romaine, parcourt le Rhône et dévoile au fur et à mesure du voyage, les vignes escarpées de Saint-Joseph. Un moyen de transport parfait pour découvrir le vignoble à son rythme et pourquoi pas accompagner d'une dégustation de Saint-Joseph ?

Plus d'informations : www.ardeche-hermitage.com

Marchés aux vins

MARCHÉ AUX VINS DE CORNAS

(Du 4 au 6 Décembre 2020)

Plus d'informations : 04 75 81 00 57

LE MARCHÉ AUX VINS DE CHAVANAY

(Du 11 au 13 Décembre 2020)

Ouvert aux particuliers et professionnels, il offre la possibilité de (re)découvrir les vins des appellations du nord de la Vallée du Rhône, de rencontrer et échanger avec une cinquantaine de vignerons, de déguster et d'acheter des Crus des Côtes du Rhône Septentrionales.

Salle Marcel Favier / 42410 Chavanay

MARCHÉ AUX VINS D'AMPUIS

(Du 22 au 25 Janvier 2021)

Ce rendez-vous emblématique rassemble chaque année les amateurs des Crus de la Vallée du Rhône et les professionnels du monde viticole.

A la salle polyvalente d'Ampuis

Plus d'informations : www.marche-aux-vins-ampuis-cote-rotie.com

LE SALON DES VINS DE TAIN L'HERMITAGE

(du 26 au 28 Février 2021)

Plus d'informations : www.salondesvinsdetain.fr

LUMIERE SUR SAINT-JOSEPH



