



SAINT-JOSEPH
CRU DES CÔTES DU RHÔNE

Dossier de presse 2014



**APPELLATION
SAINT-JOSEPH**
L'EXIGENCE POUR NATURE

Contact presse : Rouge Granit / Laurent Courtial

Caroline Campalto & Claire Barnéoud • 13 place Benoit Crépu • 69005 Lyon • Tel : + 33 (0)4 37 65 08 59
ccampalto@rouge-granit.fr • +33 (0)6 17 07 30 75 • cbarneoud@rouge-granit.fr • +33 (0)6 46 36 57 52 • www.rouge-granit.fr

Création : Studio graphique Pan'Plume - www.panplume.fr



ÉDITO

C'est ici, entre Chavanay au nord et Guilhaud au sud, que se façonne l'appellation Saint-Joseph.

Étendue et discrète, elle étire sa diversité sur quelque 45 kilomètres de petites parcelles qui plongent vers le Rhône.

De ce vignoble secret qui ne se dévoile pas facilement naissent des vins qui transpirent les différences et l'humanité ; celles de vignerons passionnés, ancrés et enracinés dans leurs terroirs.

Colonne vertébrale des crus des Côtes du Rhône septentrionales, Saint-Joseph s'est profondément transformée ces deux dernières décennies.

Malgré un environnement rude, les efforts entrepris sur ces coteaux escarpés ont porté leurs fruits pour dévoiler des Saint-Joseph exigeants et raffinés, garants d'une appellation authentique.



Saint-Joseph



Cyril & Héra Jamet

« J'avais décidé de trouver un restaurant pour m'installer entre Mauves et Saint-Jean-de-Muzols (NDLR : 6,5 km séparent les deux communes) » sourit Cyril Jamet, chef du Restaurant le Tournesol.

C'est pratiquement au milieu, à Tournon au cœur de l'appellation, que ce Tournonais d'origine a finalement ouvert son établissement. C'était il y a quinze ans, un 14 avril.

« Depuis le début, les Saint-Joseph, en rouge et en blanc, s'affichent sur ma carte des vins ».

Le chef se souvient avoir toujours apprécié les Saint-Joseph. « Lorsque j'étudiais au Lycée Hôtelier de Tain, j'ai souvent fait des extra pour des manifestations autour du vin. Je dois avouer que j'ai parfois préféré être rémunéré en vins lorsqu'il s'agissait de Saint-Joseph. Cela m'a permis de me constituer une jolie cave. De cette période j'ai conservé d'ailleurs de belles bouteilles ».

Ce qu'il dit du Saint-Joseph rouge

« C'est un vin qui a du caractère mais avec une certaine finesse. Il respire le travail de l'homme et du terrain souvent difficile. On sent pratiquement la sueur du vigneron. C'est une appellation qu'on ne cesse de découvrir. »

Son accord met-vin rouge

« J'aime le Saint-Joseph rouge avec une belle entrecôte de bœuf poêlée nature, bien croûtée. »

Ce qu'il dit du Saint-Joseph blanc

« Je vais être chauvin jusqu'au bout : je l'aime de Mauves. Gras, floral, c'est un vin distingué. Je n'ai qu'un regret, qu'il ne représente à peine 10% de l'appellation. »

Son accord met-vin blanc

« Avec un filet d'omble chevalier recouvert d'une sauce au pourpier d'hiver accompagné d'un crumble de noisettes. Ça claque bien. »

> Restaurant Le Tournesol
44 avenue Maréchal Foch
07 300 Tournon-sur-Rhône



Ce qu'il dit du Saint-Joseph rouge

« Je lui trouve au nez des senteurs de baie de sureau ; en bouche, des épices douces, qui varient en fonction des vins et un petit picotement qui rappelle le poivre. C'est un vin généreux, viril mais dans un gant de velours. Les tanins saisissent mais n'alourdissent jamais la bouche et donnent un côté frais. Une gorgée en appelle vite une autre. »

Son accord met-vin rouge

« Avec un boudin noir légèrement poivré et une pointe de cannelle pour la note de rappelle des épices douces. »

Ce qu'il dit du Saint-Joseph blanc

« J'aime ses notes aromatiques florales d'aubépine et d'acacia avec du coing pour le fruit et une touche réglissée. Le gras enveloppant du Saint-Joseph finit tout en fraîcheur. »

Son accord met-vin blanc

« Avec une volaille légèrement crémée (infuser un bâton de réglisse dans la crème) accompagnée de coings en quartiers, revenus à la poêle, un peu confits, caramélisés pour rappeler la sucrosité. »

> Restaurant - bar à vins - boutique
Les carafes en folie
56 avenue Maréchal Foch
07 300 Tournon-sur-Rhône



Jean-François Malsert & Amélie

Tous les chemins mènent à Tournon ou plutôt ramènent à Tournon. Après avoir travaillé en cave et dans les vignes en France et jusqu'en Australie, Jean-François a décidé d'ouvrir Carafes en Folie, un bar à vins - restaurant - boutique dans sa ville d'origine.

Il s'occupe des vins et sa compagne, Amélie, de la petite carte de restauration à base de produits frais.

« Je mets en avant des vins d'artisans, des vins qui ont une âme ». Lorsque l'on évoque le Saint-Joseph, Jean-François confie qu'il a toujours été présent dans sa vie depuis qu'il est en âge de déguster. « Mon premier souvenir est étroitement associé à mon papa qui m'a fait boire mon premier verre de Saint-Joseph ». Rouge et blanc sont désormais prédominants sur sa carte. « C'est vraiment mon appellation de cœur ! »

Le terroir



Le vignoble de Saint-Joseph est essentiellement installé sur d'étroites terrasses granitiques en pentes fortes, exposées sud / sud est, sur la bordure orientale du Massif Central.

L'appellation est marquée par la combinaison d'influences continentales et méditerranéennes.

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. Il est dit dans la région que « Pour que le vin soit bon, la vigne doit voir le fleuve ». En parcourant la rive du sud au nord, chacun peut apercevoir les coteaux, comme autant de balcons offrant un panorama unique sur les Alpes, et, par temps clair, sur le Mont-Blanc.

Les cépages



L'appellation compte trois cépages emblématiques :

- syrah pour les Saint-Joseph rouges.
- marsanne et roussanne pour les Saint-Joseph blancs.

La syrah

Ce cépage noir est implanté dans la partie septentrionale de la Vallée du Rhône. La syrah y est vinifiée seule sur des appellations prestigieuses dont fait partie Saint-Joseph.

Elle donne des vins puissants s'exprimant sur des arômes d'épices et de poivre, souvent accompagnés d'une pointe de violette. C'est l'unique cépage rouge de l'appellation Saint-Joseph.

La marsanne

Ce cépage très vigoureux et généreux se plaît sur les sols chauds et caillouteux, principalement dans les Côtes du Rhône septentrionales. La marsanne exige un climat sec et chaud, particulièrement ensoleillé. Elle donne des vins puissants, d'acidité moyenne. Ses arômes floraux se développent particulièrement avec le vieillissement et s'accompagnent avec le temps d'arômes de noisettes.

La roussanne

La roussanne produit des vins de très grande qualité, de couleur jaune paille, au bouquet remarquable et de bonne garde. Assemblée à d'autres cépages blancs, la roussanne donne un supplément aromatique (abricot, aubépine, chèvrefeuille, miel, avec des notes discrètes de narcisse) et un raffinement que ces derniers n'auraient pas sans elle.

Les conseils du sommelier

Qu'il soit composé de syrah en rouge ou des cépages marsanne et roussanne en blanc, le Saint-Joseph est apprécié pour ses puissants arômes et sa complexité en bouche.



Les Saint-Joseph rouges

AOC Saint-Joseph rouge

Température de service : entre 16 et 18°C.

Potentiel de garde : de 3 à 10 ans selon les terroirs et les millésimes.

Arômes : cassis, mûre, épices douces, poivre...

Les Saint-Joseph blancs

AOC Saint-Joseph blanc

Température de service : entre 12 et 14°C.

Potentiel de garde : de 3 à 10 ans selon les terroirs et les millésimes.

Arômes : notes florales (aubépine, chèvrefeuille, acacia), miel, abricot, notes épicées.

SAINT-JOSEPH *en quelques dates et chiffres*



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 court alors sur 6 communes et une superficie de 90 hectares.

1994 : L'AOC est restructurée. Elle compte désormais 26 communes pour une superficie de 1 201 hectares.

Les chiffres de Saint-Joseph

- Superficie de production : 1 211 hectares sur 26 communes et 2 départements (Ardèche et Loire). Une des plus vastes appellations de France.
- Metteurs en marché : 130
- Production totale en 2013 : 40 046 hl
- Rendement moyen : 33 hl/ha
- Couleurs : 91% rouge - 9% blanc
- Commercialisation : 26% GMS/HD, 15% cavistes, 22% CHR, 25% vente directe
- Exportation : 12%

Flâneries, détente et adresses gourmandes dans l'appellation



Commerces de bouche

Boucherie - Charcuterie Vergnes

Sylvain Vergnes confectionne caillettes et saucissons secs d'Ardèche... deux incontournables pour l'apéro avec un Saint-Joseph.

> 52 Grande Rue
07 300 Tournon-sur-Rhône
Tél. 04 75 08 24 72

Fromagerie Lambert

Pour déguster notamment un picodon d'Ardèche bien affiné.

> + d'infos sur le picodon :
<http://www.picodon-aop.fr/>



Marchés locaux

Pour découvrir des produits du pays et de saison.

- À Andance : le samedi (place Maxime Chantier).
- À Guilherand-Granges : le vendredi (avenue Georges Clémenceau).
- À Saint-Jean-de-Muzols : le mercredi (place du marché).
- À Serrières : le vendredi matin (quai Jules Roche - nord).
- À Tournon-sur-Rhône : le mercredi (place Carnot et place de la Résistance) et le samedi (place Carnot et quai Farconnet).

> + d'infos : <http://www.ardeche-tourisme.com/>



Marchés aux vins

Pour venir déguster les vins de l'Appellation dans le cadre de marchés aux vins locaux. Des occasions de découvrir aussi les autres crus des Côtes du Rhône septentrionales.

Le Marché aux vins de Chavanay

La 91^{ème} édition du Marché aux vins de Chavanay aura lieu le deuxième week-end de décembre 2014. Ouvert aux particuliers et professionnels, il offre la possibilité de découvrir les vins des appellations du nord de la Vallée du Rhône, de rencontrer et échanger avec une cinquantaine de vignerons, de déguster et acheter des Crus des Côtes du Rhône Septentrionales.

> Salle Marcel Favier / 42410 Chavanay



Marché aux vins de Cornas

Les 6 et 7 décembre 2014 à la salle polyvalente de Cornas.

> + d'infos : 04 75 81 00 57

Marché aux vins d'Ampuis

Du 23 au 26 janvier 2015 à la salle polyvalente d'Ampuis.

> + d'infos : <http://www.marche-aux-vins-ampuis-cote-rotie.com>

Salon des vins de Tain

Du 20 au 23 février 2015 à l'Espace Rochegude.

> + d'infos : <http://www.salondesvinsdetain.fr>



Haltes gourmandes

Restaurant Le Bateau d'Emile à Serrières

Située à Serrières, cette adresse, qui fait référence à une nouvelle de Georges Simenon, sent le rendez-vous des bons copains. Une terrasse agrémentée d'une tonnelle offre un cadre agréable pour profiter de la proximité du Rhône.

> 65 Quai Jules Roche / 07 340 Serrières / Tél. 04 75 34 01 11
Courriel : lebateudemile@orange.fr
Ouvert du mardi au dimanche le midi et les vendredi et samedi soirs.

Restaurant L'auberge des 3 canards à Guilherand-Granges

Le chef Thierry Astié propose une cuisine de famille adaptée des recettes de ses grands mères : Eva l'Ardéchoise et Jeanne du Sud-ouest. Il les a transformées en y apportant une touche d'originalité pour en faire une cuisine qui lui ressemble : gourmande et inventive. Terrasse ombragée aux beaux jours.

> 65 avenue de la République / 07 500 Guilherand-Granges
Tél. 04 75 44 43 24 / <http://www.auberge-des-3-canards.fr/>
Ouvert du mardi au vendredi midi et soir et les samedi soir et dimanche midi.

Restaurant Le Tournesol à Tournon

Le restaurant accueille dans un cadre de pierre et de bois, pour déguster une cuisine du marché. Les plats sont élaborés à base de produits frais et la carte est changée tous les deux mois pour de nouvelles saveurs. La carte des vins est élaborée en partenariat avec les viticulteurs de la région.

> 44 avenue Maréchal Foch / 07300 Tournon-sur-Rhône
Tél. : 04 75 07 08 26 / www.letournesol.net/
Ouvert les lundi, jeudi, vendredi et samedi midi et soir et le dimanche midi.

Restaurant - Bar à vins Carafes en Folie à Tournon

La carte des vins privilégie les vins de vigneron soucieux de respecter leur terroir. L'aspect naturel du vin est privilégié. La carte est essentiellement axée sur la partie septentrionale des Côtes du Rhône, et offre un large choix de vins de l'appellation Saint-Joseph.

> 56 avenue du Maréchal Foch 07300 Tournon-sur-Rhône
Tél. : 04 75 08 19 52 / www.carafes-en-folie.com/
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 15h et de 17h à 23h.



Hébergements de charme

Maison d'hôtes (gîte, chambres et table d'hôtes) - Le Château de Lemps

Au cœur du village, en face de l'église, le château de Lemps est entouré d'un parc arboré de 3 ha. Cette maison de caractère offre 4 vastes chambres d'hôtes et un gîte qui peut accueillir jusqu'à 5 personnes. Les propriétaires proposent un séjour « de la Vigne au verre » : 2 jours / 2 nuits à partir de 285 € pour 2 personnes. Une table d'hôtes invite à une cuisine familiale à caractère régional, préparée le plus souvent possible avec des légumes du jardin.

> Château de Lemps

Paul et Nicole Du Tremolet
100 rue de l'Église / 07 610 Lemps
Tél. 04 75 06 80 08
<http://chateaudelemps.com/>
Ouvert d'avril à septembre

Restaurant et hôtel*** Schaeffer à Serrières

Bernard Mathé, le chef des lieux aime cuisiner le gibier, la truffe et les morilles. Il passe son temps libre à courir les propriétaires de la Côte du Rhône septentrionale et notamment de l'appellation Saint-Joseph pour constituer sa carte des vins. 15 chambres très confortables permettent de profiter d'une étape avec vue sur le Rhône.

> **Restaurant et hôtel*** Schaeffer**
Route nationale 86 / 07 340 Serrières
Tél. 04 75 34 00 07
www.hotel-schaeffer.com



Festival

Le Festival des Humoristes

« Il y a 25 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.

La 26^{ème} édition du Festival National des Humoristes aura lieu du 20 au 30 août 2014.

> + d'infos :
www.festivaldeshumoristes.com



Village viticole

Malleval

Situé dans le Pilat Rhodanien, cet agréable village viticole de 535 habitants a su conserver dans son architecture un bel héritage des XV^e et XVI^e siècles. Accroché à un éperon rocheux dominant les Gorges du Batalon, le vieux village fortifié était le gardien d'une importante et dangereuse route reliant la vallée du Rhône à l'Auvergne. Sur le sommet des rochers, les ruines des deux châteaux entourent l'église baroque dont la première chapelle fut construite au XI^e siècle.