Nº 5

ILLUSTRÉ

ÉDITION SPÉCIALE

LE MAGAZINE DES VINS DE L'APPELLATION

SAINT-JOSEPH

SAINT-JOSEPH
CRU DES CÔTES DU RHÔNE

DÉCEMBRE 2022

SOMMAIRE

03. Édito

04. Les Brèves

06. L'Actu
La vigne en hiver

08. Focus
Enjeux Écologiques et climatiques : les défis de l'appellation

12. Sélection des vins de Saint-Joseph

14. Les marchés aux vins en Vallée du Rhône Nord

L'appellation tient à remercier :
› Joël Durand, Domaine Durand
› Michel Chapoutier, Maison Chapoutier
› Nicolas Ravel, Cave de Tain
› Nicolas Machon, Association Syrah R&D
› Marie Perret, Maison André Perret
› Mickaël Gerin, Domaine Gerin
› Maison des Vins et du Tourisme Rhône Crussol

ÉDITO

« La vigne est beaucoup plus résiliente qu'on ne croit face aux évolutions climatiques. »

Saint-Joseph n'échappe pas à la règle : ici comme ailleurs, l'appellation subit les effets du changement climatique. Pour autant, le constat est plutôt optimiste et - on l'a vu en 2020 mais d'autant plus en 2022 - sur des climats extrêmes, on a une bien meilleure réaction de la vigne qu'en 2003, qui était le 1er millésime de l'extrême. On se rend compte que la vigne a une capacité d'adaptation extraordinaire et qu'elle est extrêmement résiliente. Nos modes de culture, les avancées de la recherche ensuite, pallieront les effets du climat. N'oublions pas la tradition de l'échalas et de la taille en gobelet qui limite l'échaudage, et surtout l'énorme potentiel de terres à planter. Beaucoup de friches existent qui ne demandent qu'à être protégées et réhabilitées. Ce sont des parcelles de coteaux très qualitatives, qui font toujours partie de l'aire d'appellation mais qui ne sont plus plantées actuellement. Bien sûr, cela représente un coup énorme - 500 000 euros par hectare pour la reconstruction de terrasses avec murets en pierre sèche - mais c'est un patrimoine précieux et lorsqu'un jour Saint-Joseph sera classé en premier cru, il sera intéressant d'avoir ces anciens lieux-dits très qualitatifs. Il est vraiment important d'être vigilant à ce sujet, de préserver jalousement notre zone géographique d'appellation. Il faut se battre pour réinvestir ces terres historiques et conserver le potentiel de développement de l'appellation prévu dès sa création. Pour cela, et malgré le défi climatique, on peut aussi compter sur les avancées de la science. La recherche fait des progrès considérables, et l'on peut désormais pulvériser certaines préparations pour protéger la vigne contre les coups de chaud ou le gel. Ce sont des traitements hormonaux qui ouvrent la voie à des avancées importantes. Des essais sont actuellement menés en Australie et en Nouvelle Zélande, avec une préparation diffusée quelques jours avant une canicule. La vigne ferme alors ses stomates, s'économise et se met quasiment en dormance le temps que le coup de chaud passe. On en est encore aux balbutiements des expérimentations, d'autres découvertes vont suivre, il faut rester optimistes. On sait aussi aujourd'hui que la récurrence des épisodes de gel au printemps va s'accentuer (on l'observe déjà dans l'hémisphère sud) ; certains chercheurs parlent d'une déshydratation de la planète plutôt qu'un réchauffement. La base du raisonnement devrait se faire sur la question de la déshydratation. Je pense que dans les dix prochaines années, ces gels deviendront systématiques. Et là encore, Saint-Joseph a d'immenses atouts, à commencer par ses coteaux, beaucoup moins sensibles au gel ! Raison de plus pour les protéger et continuer de faire ce que nous savons faire, en préservant ces terres qui nous sont si chères.

Michel Chapoutier,
co-président de l'appellation Saint-Joseph.

Crédits photos
©Bertrand Perret
L'Illustré des Vins de Saint-Joseph
Un magazine édité par l'AOC Saint-Joseph
Réalisé par Rouge Granit
20 rue Curie - 69006 Lyon - 04 37 65 08 59

Coordination
Manon Vergnier
Ont participé à la rédaction
Manon Vergnier, Lucie Blain
et Lucie Biesse

Création graphique
Céline Gendre - www.panplume.fr
Impression
Graphi : Scann Imprimerie
Faites-nous part de vos actualités à
mvergnier@rouge-granit.fr

Contact presse l Rouge Granit
Laurent Courtial
20 rue Curie - 69006 Lyon
mvergnier@rouge-granit.fr – 07 77 14 73 68
lblain@rouge-granit.fr – 06 82 15 87 97
lbiesse@rouge-granit.fr – 06 04 64 81 74

LES BRÈVES

UN NOUVEAU CHAI BIOCLIMATIQUE AU DOMAINE BENOÎT ROSEAU

Benoît a créé son domaine en 2010 dans le village de Pélussin, sur les terres du Parc Naturel du Pilat. Il débute avec 45 ares de vignes qu'il plante en cépages Roussanne et Chardonnay. Ce passionné de la Vallée du Rhône septentrionale investi ensuite petit à petit différentes parcelles en Saint-Joseph blanc puis Côte-Rôtie, et Saint-Joseph rouge sur le coteau des Replats et des Méribets à Serrières. Le domaine compte aujourd'hui 3.70 hectares, répartis sur une bande de 45 km le long du Rhône. Il produit également du Condrieu et des vins en IGP Collines Rhodaniennes. Les vignes sont conduites en bio - sans certification. Pour accompagner le développement du domaine, Benoît a imaginé, dessiné et construit en partie son futur chai de vinification. Cette nouvelle cave adossée aux bâtiments existants, a été enterrée à 50%. Son sol a été réalisé en béton de chaux et pouzzolane pour réguler l'humidité de la cave. La toiture est, elle, isolée par de la laine de mouton et un revêtement en fibre de bois. Cet ensemble bioclimatique bénéficie de toute l'inertie thermique nécessaire et se régule naturellement toute l'année pour proposer des conditions d'élevage optimales aux vins du domaine. A découvrir sans plus attendre !

Contact :
Le Clos du Pigeonnier - Benoît Roseau
Le Moulin à Vent - 42410 Pélussin
06 20 80 46 57
www.closdupigeonnier.fr

SAINT-JOSEPH ROUGE : UNE CUVÉE « RÉEMPLOYABLE » CHEZ FAMILLE RAVOIRE

Soucieuse de réduire l'empreinte carbone de son activité, la Maison Ravoire, spécialiste des vins de la Vallée du Rhône, a travaillé pour rendre réemployable plusieurs références de sa gamme phare. Depuis juin 2022, ce sont ainsi près de 200 000 bouteilles qui ont été mises sur le marché, aptes au réemploi. C'est dans le cadre de cette démarche qu'une nouvelle appellation fait son entrée dans la famille du réemploi, un Saint-Joseph rouge. Les étiquettes sont lavables et les bouteilles peuvent être déposées dans les différents points de collecte disponibles. Elles peuvent ainsi être collectées, puis lavées afin d'être redistribuées pour vivre une seconde vie. L'objectif de cette maison : rendre à terme la totalité de ses cuvées réemployables. Une idée qui fait son chemin chez beaucoup de domaines, pour réduire l'impact des emballages du vin dont la conception à haute température de la bouteille verre et son transport constituent l'un des principaux postes d'émission de GES. Le recyclage des bouteilles ou la mise en place d'un système de consigne font partie des pistes à l'étude actuellement.

Contact :
Famille Ravoire
340 Rue du Remoulaire - 13300 Salon-de-Provence
04 90 73 01 10 - https://ravoire.fr

LA FERME DES 7 LUNES ÉTEND SES PRATIQUES EN AGROFORESTERIE

Installée sur les hauteurs de l'Ardèche, au milieu des vergers, la Ferme des 7 lunes s'intègre avec douceur dans la nature environnante entre vignes, prairies, céréales et arbres fruitiers. Jean Delobre, son propriétaire, a repris la ferme en polyculture qu'il a mené en agriculture biologique puis recentrée sur la vigne qu'il cultive en biodynamie. Depuis 3 ans le domaine a planté sur la Ferme, près d'un kilomètre de haies. Depuis l'an dernier, près de 60 arbres ont pris racine dans une parcelle de vignes de Saint-Joseph, aux côtés d'arbres anciens qu'il conserve précieusement sur les plantations récentes. Suivant cette logique, la culture de la vigne a évolué ces dernières années, avec une baisse drastique du travail des sols au profit de couverts végétaux pour leur apporter un maximum de vie.

Contact :
La Ferme des 7 lunes - Jean Delobre
Charbieux 07340 Bogy
04 75 34 86 37

DE NOUVELLES EXPÉRIENCES ŒNOTOURISTIQUES CHEZ MAISON M.CHAPOUTIER

Située à Tain L'Hermitage depuis plus de 210 ans, la Maison M. CHAPOUTIER produit les plus grands vins dans le respect des équilibres naturels et des Terroirs qui les font naitre. Cette maison de renom en Vallée du Rhône apporte une grande attention à la culture biodynamique. Afin de proposer aux amateurs de vin des expériences riches et novatrices, la Maison a fondé L'Ecole M. Chapoutier pour apprendre le vin autrement, dans une ambiance conviviale. Plusieurs formules invitent à découvrir la culture du vin via des ateliers thématiques ou des excursions dans le vignoble. Nouveauté 2022 : les team building invitent à découvrir le vin lors d'un « tour du monde en 120 minutes ». Installé autour d'une dégustation à l'aveugle, chaque participant devra retrouver les régions viticoles des 5 vins dégustés grâce à son flair et aux indices confiés qui accompagneront les curieux vers la victoire. Cet atelier peut également être consacré à un tour de France des vignobles. Autre nouveauté, « l'accord parfait » place le dégustateur dans la peau d'un sommelier. Durant 2h, il devra créer plusieurs accords parfaits autour de 3 vins et 3 plats. Et pour ceux qui aimeraient partir à la découverte du vignoble en 2 roues, la Maison M. Chapoutier met à disposition gratuitement un parcours numérique téléchargeable pour parcourir la colline de l'Hermitage et profiter des panoramas exceptionnels de ses vignobles de coteaux surplombant le Rhône. L'ensemble des activités de la Maison M. Chapoutier sont disponibles en contactant le Caveau et L'Ecole.

Contact :
M. Chapoutier
Le Caveau, Les Gîtes, L'Ecole, MARIUS Bistro, FAC&SPERA hôtel & spa
18, avenue du Docteur Paul Durand
26600 Tain l'Hermitage
04 75 08 28 65 / www.chapoutier.com

L'ACTU

La froide saison est synonyme de repos pour la vigne. Ou plutôt de régénérescence quand la taille et les soins préparent la campagne suivante, l'amorce d'une renaissance au printemps prochain.

Il semble ne rien se passer. Dans la froideur du coeur de l'hiver, quand le ciel bas, barré d'un horizon lointain, semble écraser la terre, tout paraît silencieux et immobile. Pourtant en coulisse, alors que la vigne reprend des forces et prépare le prochain millésime, des vignerons s'affairent. Des gestes assurés, des soins précis au quotidien, pour panser les plaies d'une dernière saison, entretenir les coteaux, réhabiliter les terrasses, remplacer des échalas ou des pieds de vigne, et bien sûr assurer la taille. Un travail de l'ombre qui remplit allègrement les journées des ouvriers agricoles et des propriétaires, sans oublier le volet administratif qu'il faut aussi assurer !

ENTRETIEN DES SOLS, DES MURS ET DES TERRASSES

Nicolas Ravel, responsable du service technique vigne à la Cave de Tain, détaille les nombreuses tâches de la saison. En premier lieu, l'entretien du sol. Une fois les vendanges terminées, il faut nettoyer les parcelles et passer la débroussailleuse car en coteaux, la profondeur des sols étant très limitée, toute concurrence végétale a des conséquences sur la bonne maturation de la vigne.

Autre point important et spécifique à l'appellation Saint-Joseph : l'entretien des murets et des terrasses, indispensables pour limiter la vitesse de ruissellement des eaux de pluie et ainsi éviter l'érosion des sols en pente forte. Chaque hiver, il s'agit de réhabiliter tous ceux qui ont subi des dommages avec les pluies souvent fortes qui tombent après les vendanges et qui ont pu générer de l'érosion, donc des chutes de pierre. Le système de terrasses quant à lui permet de répartir l'eau latéralement et limite aussi l'érosion.

Le remplacement des pieds et des échalas est une autre contrainte hivernale. Le viticulteur procède au remplacement des échalas, ces piquets si typiques de l'appellation qui permettent de palisser la vigne. Pour cela, il faut attendre que les sols soient bien humides pour les enlever et les replanter ; l'hiver est donc la saison idéale. Le remplacement des plants morts pour cause de maladie, du gel ou de la sécheresse est aussi effectué.

L'hiver est aussi un temps important pour la fertilisation des sols. Le principe est de réaliser une analyse de sols pour déterminer de quels apports celui-ci a besoin et lui apporter les éléments manquants, via des engrais ou des amendements afin d'augmenter le taux de matière organique ; *« cette matière organique est capable de retenir 5 à 6 fois son poids en eau, augmentant ainsi la capacité de fixation de l'eau de pluie dans les sols »* précise Nicolas Ravel.

OUTILLAGE, TAILLE ET RECRUTEMENT !

De façon générale, l'hiver est une période plus calme, propice à l'entretien et la réparation du matériel. *« Pendant les six mois de campagne intense, personne n'a le temps. C'est donc un moment d'entretien de l'ensemble de l'outillage qui servira pour les différents travaux du millésime à venir. »* précise Nicolas Ravel.
Dernier point essentiel concernant le vignoble et bien visible des promeneurs et habitants : la taille, l'opération préparatoire la plus fondamentale du millésime à venir. *« La taille est le moment le plus important de l'année avec les vendanges, car elle détermine le nombre de rameaux primaires et donc le nombre de grappes futures. Elle est*

la première opération qualitative pour fixer le prochain millésime. » explique Nicolas Ravel. *« A la Cave de Tain, on essaye de tailler le plus tard possible ; il est important de ne démarrer qu'une fois la vigne en dormance, lorsqu'elle a perdu ses feuilles. Plus on taille tard, mieux c'est. »* précise t-il.

Enfin, il ne faut pas oublier que les maisons et domaines sont aussi des entreprises où le recrutement et l'administratif occupent une large place et requièrent du temps. L'hiver est aussi la période où l'on resserre les équipes et embauche des ouvriers. *« Il faut s'y prendre tôt, bien en amont de la saison pour trouver du personnel qualifié ! »* Et dans les bureaux, tout le monde s'affaire, entre réunions syndicales, certifications, déclarations de récolte, et bien sûr dégustations du millésime. **Ainsi donc, l'hiver n'est une morte saison que pour le poète : à Saint-Joseph comme ailleurs, on trouve toujours de quoi s'occuper !**

FOCUS

ENJEUX ÉCOLOGIQUES ET CLIMATIQUES : LES DÉFIS DE L'APPELLATION

Ce n'est plus un scénario, c'est la réalité. Le changement climatique est à l'oeuvre et bouleverse la viticulture. C'est toute une filière qui doit s'adapter, anticiper et mettre en place des solutions pérennes.
Des vendanges avancées de deux semaines en moyenne[1], une hausse des degrés alcooliques, la baisse de l'acidité du raisin à la récolte, la modification des profils aromatiques et polyphénoliques, la diminution des rendements : toutes ces évolutions sont générées par le changement climatique, qui montre ses effets depuis une quarantaine d'années, avec une accélération ces deux dernières décennies. Pour y faire face, la filière doit s'adapter et trouver des solutions pérennes et efficaces. Mais les enjeux sont multiples, complexes et mouvants. A l'horizon 2050, le changement climatique aura modifié à la fois les conditions de production des vins, leurs caractéristiques organoleptiques et leurs marchés. L'appellation Saint-Joseph n'est bien sûr pas épargnée et l'ensemble de ses acteurs réfléchissent à en limiter les effets. Quelles solutions peuvent être envisagées ou testées ? Irrigation, taille, enherbement, paillage, cépages, porte-greffes… Plusieurs pistes de réflexion émergent.

UNE SYRAH AU PROFIL ET À LA PALETTE AROMATIQUE PLUS MÉRIDIONALE

Joël Durand, vigneron au Domaine Eric et Joël Durand à Châteaubourg, fait un état des lieux de la situation. *« Avant toute chose, il est important de faire le constat des évolutions que connaît le vignoble. L'année de référence ou de rupture au niveau climatique reste 2003 avec un mois de mai très chaud et un épisode caniculaire hors norme début août. »*

[1] Par rapport à la période avant 1980.

Depuis une dizaine d'années surtout, on a pu observer que l'on a des vins qui s'expriment avec un profil et une palette aromatique plus méridionale, et ça c'est l'effet climatique. Mais lorsque l'on prend le temps d'observer de plus près, on remarque aussi que le vignoble s'adapte énormément. Avant on récoltait avec des degrés de vendange à 11.5 qui pouvaient demander un enrichissement, maintenant on récolte avec des degrés à 13, 13.5 naturels. Certains millésimes restent cependant de très beaux contre-exemples avec moins de sucre et plus de fraicheur. Si l'on prend l'exemple de 2022, on a aujourd'hui des profils de vins qui ne ressemblent pas à ceux d'autres années chaudes et sèches, mais qui présentent un profil moins solaire avec des tanins fins, qui n'ont pas ce profil de vins sudistes, alors que l'été est certainement le plus chaud globalement, mais avec des pics de température moins hauts qu'en 2019 ou 2020. Ce millésime nous offre un profil différent de que ce que l'on pouvait imaginer. Je reste persuadé que la syrah sur notre terroir granitique supporte bien cette évolution, car on arrive à garder beaucoup de minéralité et de fraîcheur dans nos vins. » poursuit le vigneron.

Côté vigne, on essaye d'apporter beaucoup de matière organique pour faire travailler les sols tôt en automne et nous conservons un enherbement durant l'hiver pour prévenir l'érosion et limiter le ruissellement. À Saint-Joseph, il y a un travail permanent de gestion des pentes, de la bonne gestion du relief et de la circulation de l'eau. La gestion de sa circulation est primordiale, souvent collective au niveau d'un même bassin, pour garantir la pérennité des terrasses. Il n'y a donc pas de solution parfaite mais une adaptation constante à des situations imprévisibles, on travaille différemment d'avant. Toutefois, n'oublions pas aussi la tradition de l'échalas et de la taille en gobelet, très pratiquée encore à Saint-Joseph, qui permet de conserver un important effet d'ombre grâce aux feuilles et donc de limiter l'échaudage. Côté cave, on travaille sur la maturité des raisins différemment. On ne va plus chercher des maturités le plus loin possible, car elles arrivent plus rapidement. On recherche donc des équilibres de vin avec de la fraicheur et de la maturité indépendamment de la richesse en sucre. C'est là qu'est l'adaptation humaine.

DES BESOINS EN EAU ACCENTUÉS

Qui de l'irrigation ? *« Pour Saint-Joseph, je ne pense pas que cela soit forcément la réponse face à la sécheresse. Déjà parce que notre vignoble de coteaux n'est pas adapté techniquement. De plus, avec le réchauffement climatique, même si l'on apporte de l'eau il y aura le problème du rayonnement. Je pense donc que l'irrigation est une solution à écarter pour nos coteaux, car cela demande des possibilités techniques complexes et des volumes d'eau importants dont on ne dispose pas. »* plaide le vigneron.

Michel Chapoutier voit les choses un peu différemment et milite pour la réalisation de lacs collinaires sur les plateaux, des espaces de rétention d'eau suffisamment profonds pour limiter l'évaporation. *« Il faudra en creuser de grands et structurés pour que les gens d'un même village puisent dans le même lac ; j'en ai créé un au-dessus de ma ferme de Saint-Vallier où j'ai des vignes en IGP, il fait 12 mètres de profondeur. »*

La question mérite ainsi d'être posée et des essais sont actuellement en cours sur un secteur classé en IGP ; un goutte à goutte journalier et hebdomadaire et un mode d'aspersion sont à l'étude mais rien de vraiment nouveau n'en ressort par rapport à ce que l'on connaît déjà. Nicolas Machon, de l'association Syrah Recherche Développement basée à la chambre d'Agriculture de la Drôme, met en garde sur cette solution en apparence simple et logique. *« Le problème de l'irrigation c'est que c'est un système qui n'est pas facilement adaptable à tout le vignoble et qu'il faut contrôler les apports d'eau pour limiter les excès. De plus, cette solution pose le problème de l'approvisionnement de l'eau. Il faudrait davantage parler d'accompagnement hydrique, plus que d'arrosage.»*

Egalement viticulteur, apporteur à la cave de Tain, **Nicolas Machon** connaît bien le sujet et fait part des différentes pistes d'expérimentation menées par l'association qui expérimente aujourd'hui pour les appellations Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Saint-Péray, Cornas, Hermitage et les IGP Collines Rhodaniennes, le vignoble dans sa mutation. Depuis trente ans, ce groupe de travail étudie les conditions de production optimales pour obtenir la meilleure syrah, ses meilleures expressions et voir aussi les impacts de la conduite du vignoble sur les arômes du raisin, à l'aide notamment d'une parcelle expérimentale permettant de mettre en oeuvre différents scenarii, et de micro-vinifications pour tester grandeur nature. Outre les hauteurs de feuillage ou les densités de plantation, l'association oriente actuellement ses recherches sur le matériel végétal, les filets d'ombrage et la lutte anti-grêle, les engrais verts et l'irrigation.

NOUVEAUX CÉPAGES ET ENGRAIS VERTS

Concernant les plants, la recherche de clones qualitatifs et non dépérissants est menée avec des collections de syrah. Cette recherche a été élargie aux cépages blancs, marsanne et roussanne, qui subissent également les conséquences du réchauffement climatique. Un nouvel essai sera mis en place au printemps 2023. De nouveaux plans ont été greffés à partir d'un clone de syrah, qui sera croisé avec différents porte-greffes jusqu'alors non utilisés dans la région. L'objectif est de trouver des associations de porte-greffes qui permettent de limiter les impacts du réchauffement et de la sécheresse. Cependant, il ne faut pas sous-estimer l'adaptation de la vigne ; marsanne et roussanne par exemple sont des cépages qui ont une plasticité à l'évolution du climat assez surprenante. Michel Chapoutier peut aussi témoigner de la syrah : en Californie et en Australie, il y a de grandes syrahs avec des températures quatre degrés plus élevés. Il y a quand même une résilience de la vigne qu'il faut intégrer.

Quant aux engrais verts, l'objectif est de mieux capter l'eau et de limiter le ruissellement. Actuellement, un essai « d'hydro-seeding » est en cours : un semi réalisé à partir de différentes variétés de trèfles qui permet de tenir la terre en hiver tout en ayant peu de concurrence durant la période estivale. *« Ce couvert végétal semé peut être une piste de réflexion pour préserver les coteaux même si à ce jour nous n'avons pas trouvé de solutions pour stopper l'érosion. Le but est de mieux comprendre comment le sol peut maintenir l'humidité, et la vitesse à laquelle il va sécher. »*

Enfin, autre volet, la question des assurances climatiques devient urgente ; par exemple, conditionner les aides OCM à la détention d'un contrat d'assurance multirisques climatique ou la mise en place d'une réserve individuelle. Ou faire évoluer la réglementation pour permettre à des viticulteurs voisins d'un sinistré de produire plus que le rendement pour lui fournir du raisin. Et bien sûr, il sera nécessaire de soutenir financièrement l'installation de dispositifs antigel, anti grêle ou de lutte contre la sécheresse.

NOUVELLES PRATIQUES VERTUEUSES

Toutes ces solutions ne doivent pas empêcher l'atténuation du risque en cours qui suppose aussi de **réduire les émissions de gaz à effet de serre.** Il faudra mettre en place de façon systématique l'utilisation des indicateurs d'empreinte carbone, favoriser les pratiques et modes de conduite

permettant la captation du carbone par les sols, réduire la consommation de carburant fossile et l'empreinte carbone des bâtiments et du conditionnement des vins[2].

Ainsi, toutes ces pistes et essais sont étudiés et menés dans la vallée du Rhône mais aussi partout en France. Trouvera-t-on la solution idéale ? Du moins attend-on des conduites plus vertueuses, des technologies plus économes qui viendront pallier le déficit en eau et les effets du changement. **Joël Durand** reste optimiste et certain de la résilience de la vigne. *« Actuellement, on est dans une situation où les conditions changent, mais le vignoble s'adapte avec beaucoup de résilience, et les vins sont différents mais avec de beaux équilibres. J'aimerai rassurer car nous, vignerons, travaillons sur des pas de temps plus lents, au rythme des millésimes, et si l'on vit et observe une évolution, on remarque aussi que la vigne s'adapte, elle donne des raisins qualitatifs et des vins tout autant. Sur notre terre, au gré des périodes, le vivant a connu de nombreuses évolutions et sait s'adapter. Gardons cet espoir. »*

[2] Un Label Bas Carbone existe depuis 2018. Créé par le ministère de la Transition écologique et solidaire, ce dispositif d'encouragement permet de récompenser les acteurs de la lutte contre le changement climatique en dirigeant les financements vers leurs projets vertueux pour le climat.

LE CLIMAT. DES CHANGEMENTS MAJEURS

Les scénarios d'évolution du climat proposés par le Groupe d'Experts Intergouvernemental sur l'Evolution du Climat (GIEC) prévoient d'ici la fin du 21e siècle une augmentation de la température moyenne pouvant aller de 2 à 5°C selon les hypothèses retenues, avec des variations en fonction des saisons et des régions. Cette augmentation va s'accompagner d'un changement du régime des pluies et des besoins en eau des cultures. La variabilité du climat et des évènements extrêmes (vagues de chaleur, pluies intenses...) devraient aussi s'accroître. D'autre part, même avec une hausse limitée à + 1,5°C, des impacts sur tous les secteurs socio- économiques et sur tous les éco-systèmes terrestres et marins sont attendus.

LA SÉLECTION DES VINS DE SAINT-JOSEPH

ROUGE

HERITIERS GAMBERT
CAVE DE TAIN
Excursion en Saint-Joseph 2020

Les Saint-Joseph de la Cave de Tain proviennent exclusivement des vignobles les plus méridionaux de l'appellation, de Guilherand-Granges à Arras. Les vignes cultivées en terrasses sont implantées sur des sols de granite du Velay et des migmatites claires de haut côteau, sur la commune de Vion. La vendange récoltée manuellement est ensuite égrappée entièrement. La première fermentation se déroule en cuve béton puis les vins sont élevés en cuve inox pour conserver la fraîcheur du fruit. La robe est intense et profonde. En bouche, la fraîcheur et la minéralité sont associées à des tanins fins et soyeux.

EXPRESSION fruits noirs mûrs et épices

ACCORDS Viandes rouges, gibiers à plumes, fromages au lait cru

LES VINS DE VIENNE
Saint-Joseph rouge, cuvée Le Biez, 2020

Les Vins de Vienne c'est un joli trio formé d'Yves Cuilleron, de Pierre Gaillard et François Villard. Installés depuis 2009 à Chavanay dans une cuverie moderne et un chai dédié à l'élevage en barriques, ils cultivent avec la même ferveur le terroir de Seyssuel que les crus de la Vallée du Rhône nord. Depuis 2015, les Vins de Vienne ont imaginé 8 nouvelles cuvées en crus septentrionaux, chacune issue d'une sélection parcellaire.
« Un lieu, un vin, une signature. »
Ces lieux-dits correspondent à une terre rigoureusement délimitée et identifiée. En Saint-Joseph, le lieux dit « Les Biez » se situe à Saint-Pierre-de-Bœuf, au nord de l'appellation, sur des granites où la syrah s'exprime avec caractère. La cuvée est élevée 16 mois en fûts de chêne et développe des notes intenses.

EXPRESSION notes fruitées et poivrées

ACCORDS Noix de cerf au poivre, gigot d'agneau en croûte

DOMAINE DES REMIZIERES
Saint-Joseph rouge 2021

Ce domaine familial de 35 hectares cultive plusieurs parcelles en appellation Saint-Joseph plantées en syrah sur les communes de Vion et Saint-Jean-de-Muzols. Les vignes d'une quarantaine d'années évoluent sur des sols granitiques, en coteaux. La cuvée est élevée 15 mois en barriques et provient d'un assemblage entre un élevage en fûts neufs (30%) et fûts d'un vin. Ce Saint-Joseph de couleur soutenue développe des tanins très ronds avec beaucoup de finesse.

EXPRESSION fruitée à dominante fruits rouges dans sa jeunesse

ACCORDS Viandes rouges, gibiers

VIGNOBLES & COMPAGNIE
Saint-Joseph rouge, cuvée « Rive de Malva », 2020

Cette winery ambassadrice des vins du Rhône est engagée depuis 1963 aux côtés de ses vignerons partenaires et produit différents terroirs dont une cuvée de Saint-Joseph rouge, dans sa gamme les Authentiques. Sa cuvée porte le nom « Rive de Malva », qui rend hommage à l'ancien nom de l'aire de production au Moyen-Age, alors appelée « Vin de Mauves ». Les vignes qui produisent ce Saint-Joseph se font l'écho d'un ancien dicton local qui expliquait que « pour que le vin soit bon, il faut que la vigne voit le fleuve ». Elles sont implantées sur les terrasses abruptes de granites typiques de ce vignoble du Rhône septentrional. La sélection parcellaire de syrah est élevée en cuve béton et livre une bouche surprenante de fraîcheur, avec un nez intense de fruits noirs.

EXPRESSION notes de fruits rouges et d'épices, bouche d'une grande fraîcheur

ACCORDS Aiguillettes de canard, Côte de bœuf

BLANCS

DOMAINE GUY FARGE
Saint-Joseph blanc, Cuvée Vania, 2019

Savoureux assemblage de Marsanne (80%) et Roussanne (20%), la cuvée Vania exécute avec brio la partition d'un Saint-Joseph blanc rond, minéral et fruité. Les vignes d'une quarantaine d'années sont implantées sur des sols granitiques sur plusieurs parcelles entre Vion et Saint-Jean-de-Muzols. Ce millésime chaud rappelle celui de 2015 avec un été sec et chaud et des vendanges sous le soleil qui ont débuté tôt. Le vignoble est en cours de conversion en agriculture biologique. Les vendanges ont été effectuées à la main pour préserver les baies. L'élevage se déroule sur lies durant 8 mois. La moitié de la production est placée en barriques durant 6 mois. Dans le verre, la robe s'illumine d'une teinte dorée aux reflets verts et sable. La bouche chaleureuse et onctueuse développe une belle aromatique.

EXPRESSION Capuccino, abricot sec, pâte d'amande, orange confite.

ACCORDS Ravioles au saumon, Saint-Jacques & poireaux, fromages de chèvre

M. CHAPOUTIER
Saint-Joseph blanc, cuvée Les Granilites, 2020
Label AB

La quête de Michel Chapoutier est celle de la révélation de terroirs à potentiel, de l'expression des sols qui donnera sa signature gustative à chaque vin. La cuvée Les Granilites offre une incursion unique sur une terre de granites issue de l'altération géologique. Ce terroir qui regroupe les principaux éléments pédoclimatiques des grands Saint-Joseph est ici planté en cépage Marsanne. La cuvée élevée durant 8 mois, a connu un travail des lies sur les deux premiers mois pour maintenir et limiter l'oxydation du vin. L'élevage se déroule à 75% en cuves inox afin de préserver la fraîcheur et la minéralité. Les 25% restant sont élevés en demi-muids pour accompagner la puissance et la complexité aromatique de cette cuvée 100% Marsanne, « Les Granilites ». En bouche, l'attaque est fraîche et équilibrée. L'agréable tension minérale laisse place à une finale longue et persistante.

EXPRESSION notes gourmandes de desserts, de fleurs blanches, de pêche et poire

ACCORDS Blanquette de veau, Baeckeoffe

CARNET D'ADRESSES.

CAVE DE TAIN
22 Route de Larnage - 26600 Tain-l'Hermitage
04 75 08 91 86 - boutique@cavedetain.com
www.cavedetain.com

DOMAINE DES REMIZIERES
CAVE DESMEURE
Les Remizières - 1459 Avenue du Vercors
26600 MERCUROL-VEAUNES
04 75 07 44 28 -contact@domaineremizieres.com
www.domaineremizieres.com

DOMAINE GUY FARGE
18 Chemin de la roue - 07300 Saint Jean de Muzols
04 75 06 58 49 -contact@domaineguyfarge.fr
www.vigneron-guy-farge-rhone.com

LES VINS DE VIENNE
1 ZAC DE JASSOUX - 42410 CHAVANAY
04 74 85 04 52 - j.ferrer@lesvinsdevienne.fr
www.vinsdevienne.com

M. CHAPOUTIER
18 avenue Dr Paul Durand
26600 TAIN L'HERMITAGE
04 75 08 28 65 - pgaulier@chapoutier.com
www.chapoutier.com

VIGNOBLES & COMPAGNIE
19 chemin Neuf - 30210 CASTILLON DU GARD
04 66 37 49 50 - nicolas.rager@rhodanienne.com
www.vignoblescompagnie.com

LES MARCHÉS AUX VINS EN VALLÉE DU RHÔNE NORD

DES RDV INCONTOURNABLES POUR DÉNICHER LES MEILLEURS CRUS SEPTENTRIONAUX !

Les marchés aux vins de la Vallée du Rhône nord sont une tradition qui remonte pour certains à près d'un siècle. Les premiers (Chavanay et Ampuis) furent créés dans les années 1920 pour faire (re)connaître les vins septentrionaux après la crise du phylloxéra. Ils comptaient alors plus de vins à vendre que d'acheteurs. 100 ans plus tard, la tendance s'est véritablement inversée. Les vignerons des crus du Rhône nord ont su valoriser le travail assidu de leurs vignobles de pente, où règnent en maître la syrah, la marsanne, la roussanne et le viognier.
Si le Covid a marqué la seule interruption de cette longue tradition commerçante et viticole, ces marchés aux vins séduisent toujours plus de consommateurs locaux et internationaux. Ils sont devenus une occasion rare de pouvoir déguster et acheter des vins en direct des plus grands domaines de la Vallée du Rhône Nord.
Zoom sur les différents marchés aux vins qui parcourent les vignobles de Saint-Joseph et des crus septentrionaux.

MARCHÉ AUX VINS D'AMPUIS

MARCHÉ AUX VINS D'AMPUIS

C'est l'un des plus anciens et des plus populaires en Vallée du Rhône. Il regroupe 68 producteurs de Côte-Rôtie, mais aussi de Saint-Joseph, Condrieu, Cornas, Crozes-Hermitage, Hermitage ou Saint-Péray. Il retrouve ses dates historiques pour l'édition 2023, en janvier, ce qui réjouit les vignerons et organisateurs du salon : *« On est fiers et heureux de pouvoir reproposer notre marché aux vins en janvier, dans une formule améliorée pour nos visiteurs nombreux. »* Ici les allées sont souvent bondées, mais chacun est content de revenir car *« pendant 4 jours, à Ampuis, les plus belles cuvées de la Vallée du Rhône nord sont accessibles. »* A l'extérieur, une halle gourmande accueille une quinzaine de stands de produits régionaux, dans une ambiance gourmande et conviviale.

A noter : les horaires d'ouverture ont été rallongés pour répondre à une affluence qui ne tarit pas. Gageons que l'édition 2023 saura réunir de nouveau avec émulation, producteurs et passionnés.

Infos pratiques :
Dates : du vendredi 20 au lundi 23 janvier 2023
Lieu Salle polyvalente / 69420 Ampuis
Horaires : 9h/19h
Tarif : 10 € (verre offert)
Liste des vignerons et exposants :
www.marche-aux-vins-ampuis-cote-rotie.com

MARCHÉ AUX VINS DE CHAVANAY

Bienvenue à l'un des plus anciens marchés aux vins de France ! Depuis 1924, les vignerons locaux donnent rdv au public pour venir déguster le meilleur des vins de la Vallée du Rhône septentrionale. Ce marché emblématique n'a connu qu'une seule pause et ce fut durant la Seconde Guerre mondiale. Durant la pandémie, il a accueilli les visiteurs autour d'un parcours dans les caves du village. Il a depuis retrouvé son format initial : 4 jours et plus de 50 viticulteurs présents ! A l'extérieur, des stands proposent de savoureux produits locaux. 2023 sera la 100ème édition de ce marché aux vins historique.
Pour les plus curieux, l'Office de tourisme organise en parallèle des balades viticoles dans les vignobles de Saint-Joseph et Condrieu (gratuites) pour en apprendre plus sur l'histoire et la géologie, tout en profitant des panoramas splendides qu'offrent les terrasses.
Ce rendez-vous d'avant fêtes est aussi l'occasion de dénicher de très bonnes bouteilles à déposer sous le sapin !

Infos pratiques :
Dates 2023 : La 100ème édition ! du 8 au 11 décembre 2023, du vendredi au lundi
Lieu Salle Favier / 42410 Chavanay
Tarif : 7 €
Liste des vignerons et exposants :
www.facebook.com/marcheauxvinsdechavanay

MARCHÉ AUX VINS DE SAINT-PÉRAY

A Saint-Péray, le marché aux vins est couplé chaque année avec la Fête des vins organisée par la Confrérie du Saint-Péray. Chaque premier week-end de septembre, le village fourmille d'animations. Elles débutent le vendredi, sur la place du village, où prennent place des stands de restauration. Les vignerons se retrouvent derrière un grand bar éphémère pour servir les cuvées des uns et des autres et échanger avec les visiteurs. Au centre, des grandes tablées sont animées au son de la musique.
Les journées de samedi et dimanche s'articulent autour du Marché aux vins qui accueille près de 70 domaines de toutes les appellations des Côtes du Rhône (de Vienne à Nîmes), permettant à chacun de trouver bonne bouteille « à son pied ». Sur place également, une quinzaine d'exposants de métiers de bouche.

Infos pratiques :
Date : 1er week-end de septembre
Lieu Place Louis-Alexandre Faure
07130 Saint-Péray
Liste des vignerons et exposants :
www.confrerie-du-saint-peray.fr

MARCHÉ AUX VINS DE CORNAS

Chaque année, en décembre, s'installe au cœur du village de Cornas, le marché aux vins. Il accueille près de 48 domaines des crus septentrionaux : Cornas bien sûr, mais aussi Saint-Joseph, Condrieu, Côte-Rôtie, Saint-Péray, Crozes-Hermitage et Hermitage. Il débute par une nocturne, de 16h à 21h, puis se déroule les samedi et dimanche de 9h à 19h. Sur place, les visiteurs peuvent se restaurer et un espace propose des produits régionaux à emporter. Ses dates en font le lieu idéal pour trouver la bouteille qui accompagnera à la perfection les fêtes de fin d'année ou remplir sa hotte de flacons précieux.

Infos pratiques :
Date : décembre
Lieu : Salle des fêtes -07130 Cornas
Tarif : 6 € (entrée et verre)
Contact : La Maison des Vins et du Tourisme Rhône Crussol
Tél : 04 75 40 46 75
www.rhone-crussol-tourisme.com

LE SALON DES VINS DE TAIN

Appelé Foire aux vins à sa création en 1984, le Salon des Vins de Tain l'Hermitage se tient chaque année en février, au pied du vignoble réputé de l'Hermitage. Il fait la part belle à la dégustation, avec des crus d'une soixantaine de vignerons des Côtes du Rhône septentrionales : Côte Rôtie, Condrieu, Saint Joseph, Crozes Hermitage, Hermitage, Cornas, St Peray et Brézème. Un village gastronomique d'une quinzaine de stands invite à découvrir les savoureuses spécialités locales : ravioles, truffes, fromages, olives… et dans la ville, des restaurants partenaires proposent des menus dédiés durant ces 3 jours de festivités. Chaque année, un concours de photos récompense le meilleur cliché qui illustrera l'affiche du salon.

Infos pratiques :
Date : février 2023
Lieu : Espace Rochegude - 26600 Tain l'Hermitage
Tarif : 7 €
Contact : Association Salon des Vins de Tain l'Hermitage
Tél : 04 75 06 14 59
https://www.salondesvinsdetain.fr/

LE GRAND WEEK-END DES CROZES-HERMITAGE

50 vignerons emblématiques des différents crus de la Vallée du Rhône nord font déguster leurs vins dans une formule revisitée. 7 appellations sont représentées : Saint-Joseph, Condrieu, Cornas, Côte-Rôtie, Crozes-Hermitage, Hermitage et Saint-Péray. Sur le site, une cantine « foodie » met en avant les bons produits de la Drôme et de l'Ardèche. Les vendredi et samedi soirs, bars à vins et restaurants de la région organisent des soirées Off avec les vignerons du salon autour de masterclass, dégustations et dîners pour partager l'amour des terroirs du Rhône septentrional. Une idée d'escapade printanière !

Infos pratiques :
Dates : 14, 15, 16 avril 2023
Lieu : Espace Eden - Mercurol
Horaires : vendredi 14h-18h30 / samedi 10h-19h / dimanche 10h-18h
Tarif : 8 € (entrée, 1 verre sérigraphié et 1 carnet de dégustation)
Contact : Le Grand week-end des Crozes-Hermitage
https://legrandweekend.crozes-hermitage-vin.fr/

SAINT-JOSEPH

CRU DES CÔTES DU RHÔNE