

N° 6

ILLUSTRÉ

ÉDITION SPÉCIALE

LE MAGAZINE DES VINS DE L'APPELLATION SAINT-JOSEPH



SAINT-JOSEPH
CRU DES CÔTES DU RHÔNE

ÉTÉ 2023

SOMMAIRE

2

- 03. **Édito**
- 04. **Les Brèves**
- 06. **L'Actu**
Le printemps de la vigne
- 08. **Focus**
Le Rhône, atout cœur de Saint-Joseph
- 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
- › Aurélien Chatagnier, Domaine Chatagnier
- › Laurent Courbis, Domaine Courbis
- › Alexandre Deletraz, Cave des Amandiers
- › Sénia Fédoul, Chargée d'étude Université de Lyon en histoire

Crédits photos

©Bertrand Perret, @OlivierRoux

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 | 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

ÉDITO

« La capacité de résilience de la vigne est bien plus grande qu'on ne le pensait. »

Indissociable du fleuve, le vignoble de Saint-Joseph suit son cours et ses méandres, épousant sa ligne de fuite. La vigne n'est rien sans un climat, un terroir, sans ses hommes bien sûr mais aussi un paysage. Et le Rhône le modèle plus que tout autre ; sans lui, pas de vallée, ni terrasses ni alluvions. Et surtout, sans ses affluents, les terroirs de Saint-Joseph n'auraient jamais vu le jour, nés des ruisseaux parallèles qui descendaient du Massif Central et qui déposèrent ces fameux sables granitiques, sur la face sud du vignoble.

Saint-Joseph puise dans le fleuve une autre de ses particularités : la régénération permanente de ses sols. L'érosion arase naturellement les surfaces qui se reforment en profondeur, dans un système de recreation naturelle. La vigne puise alors au plus profond, et s'enracine avec force. Et puis le fleuve, c'est aussi le vent qui permet d'évacuer rapidement l'humidité et de sécher la vigne. Face à ces éléments - le soleil, le vent, la sécheresse - la vigne continue de s'adapter et l'homme avec elle. La capacité de résilience est énorme, peut-être bien plus grande qu'on ne le pensait et même si les millésimes changent, si le profil des vins évolue, l'équation sol-cépage perdure. L'homme a su adapter sa culture face aux éléments et la plante elle-même sait aller puiser les ressources dans les sols où elle s'est enracinée. La syrah, la roussanne et la marsanne

ont encore de beaux jours devant elles et l'on continuera toujours à prendre autant de plaisir à cultiver la vigne et faire des vins qui font la joie et le bonheur des consommateurs. Des consommateurs heureux aussi de venir voir nos beaux paysages et qui arrivent de toute l'Europe, grâce au fleuve justement, par cet axe fluvial, routier et ferroviaire, pour contempler nos coteaux et goûter nos vins. Le tourisme est une chance, une source de partage aussi, et le Rhône reste à ce titre une voie de communication privilégiée.

Certes, les conditions de production sont aujourd'hui différentes, mais Saint-Joseph compte des producteurs qui croient en leur terroir, qui ont foi en leur avenir, en leur produit, et qui démontrent millésime après millésime que le vin reste un produit de plaisir. 2022 a été une année sèche mais malgré cela, les vins offrent de très belles matières qui promettent une garde certaine ; 2021 au contraire a été une année assez pluvieuse mais elle a livré des vins de fruits, extrêmement plaisants, que l'on aura plaisir à boire sur la jeunesse. On s'adapte à chaque millésime !

Climat, sols, identités locales, méthodes culturales... L'illustré #6 propose de partir à la rencontre de vignerons et de spécialistes pour découvrir l'influence exceptionnelle qu'exerce le Rhône sur le vignoble de Saint-Joseph, serpentant sur près de 60 km, de Chavanay à Guilhaud-Granges.

Joël Durand,
co-président de l'appellation Saint-Joseph.

3

LES BRÈVES



CAVE DE TAIN

LA CAVE DE TAIN CÉLÈBRE SES 90 ANS !

De 1933 à nos jours, la cave de Tain a su évoluer et se développer notamment à travers l'appellation Saint-Joseph. 90 ans plus tard, c'est durant un week-end convivial et chaleureux que la Cave a convié ceux qui le souhaitent, à fêter ce bel anniversaire. Un programme riche et varié attendait les convives avec de nombreuses activités : dîner dans les vignes sur l'Hermitage, accord japonais au fil du Rhône, afterworks, randovigne, visite de la cave, accord vins et musique, balade dans le vignoble en gyropode et trottinette électrique. Pour les enfants des activités cirque, chasse aux trésors, et dégustations sensorielles étaient proposées. Un programme à la hauteur de l'évènement qui saura satisfaire toute la famille.

Ce week-end de fête a eu lieu du 16 au 18 juin 2023

Contact :

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



CAVE SAINT-DÉSIRAT

LES SAINT-JOSEPH DE LA CAVE SAINT-DÉSIRAT RÉCOMPENSÉS !

Concours des Grands Vins de France à Mâcon

Le Concours des Grands Vins de France, créé en 1954, est aujourd'hui l'un des plus anciens et reconnus de France. Il a eu lieu le 15 avril 2023 et a rassemblé de nombreux dégustateurs compétents français mais aussi étrangers où plus de 20 nationalités sont représentées chaque année.

La cave Saint-Désirat a été récompensé pour son travail et a reçu :

- Une médaille d'or pour le Saint-Joseph rouge Cuvée Cœur de Rochevine 2020
- Une médaille d'argent pour le Saint-Joseph rouge Cuvée Cœur de Rochevine 2019
- Une médaille d'argent pour le Saint-Joseph rouge Cuvée Tradition 2022

Mais le palmarès ne s'arrête pas là pour la Cave Saint-Désirat, en effet elle a reçu d'autres récompenses notamment lors du concours international de Lyon.

Le concours international de Lyon

Lyon accueille chaque année le Concours International des vins, bière et spiritueux. Cette édition a rassemblé plus de 10 000 échantillons dégustés provenant de 48 pays. Le concours récompense les meilleurs vins, bières et spiritueux mais aussi les meilleurs produits laitiers à l'échelle internationale. Installé dans la capitale gastronomique il rend honneur à ses racines et possède aujourd'hui une renommée internationale.

La Cave Saint-Désirat a une fois de plus été mise en avant avec 3 médailles d'or pour des Saint-Joseph rouge :

- La Cuvée Septentrio 2021
- La Cuvée Cœur de Rochevine 2020
- La Cuvée Côté Diane 2021

Cette dernière a également obtenu la mention de « meilleur vin de la Vallée du Rhône ».

Contact :

Cave Saint-Désirat
Quartier Tine Rodet n°8, 07340 Saint Désirat
04 75 34 22 05
maisondevins@cave-saint-desirat.fr

RETOUR SUR LA 2^{ÈME} ÉDITION D'ASSIETTES & FOURNEAUX

Le jeudi 20 avril dernier, les metteurs en marché de l'appellation Saint-Joseph donnaient rendez-vous aux lyonnais pour un dîner accord mets et vins. Le temps d'une soirée, ils ont pu investir trois établissements de la scène culinaire lyonnaise.

À l'occasion de cette soirée, les vignerons de l'appellation Saint-Joseph se sont associés aux chefs de trois tables réputées au cœur de Lyon : le Bistrot Abel, le Bistrot du Potager et l'Arquebuse. Ce partenariat a donné naissance à la 2^{ème} édition d'Assiettes & Fourneaux.

Pour participer, il était possible de réserver une table dans un de ces trois lieux. Une délicieuse expérience autour d'assiettes bistroliques associées à une sélection de vins blancs et rouges de l'appellation Saint-Joseph.

Au total, 16 metteurs en marché ont participé à cette opération pour constituer une carte 100% Saint-Joseph.

Cet événement a remporté un franc succès auprès des lyonnais qui ont été séduits par la qualité des mets et des vins présentés.





LE PRINTEMPS DE LA VIGNE

Entre espoir et crainte, le printemps est une saison charnière où les travaux du sol et de la vigne battent leur plein, en gardant toujours un oeil sur la météo et ses caprices.

Le printemps, c'est le temps du redoux et du farniente, des premiers barbecues et des ponts de mai. Pour les vignerons, c'est d'abord la période décisive du millésime, où tout se joue. Les gelées, la grêle, les orages sont guettés avec crainte, et la surveillance du ciel tient bien souvent en alerte jusqu'à la vendange.

Après avoir passé plusieurs mois en dormance, la vigne se réveille petit à petit et sort de son repos végétatif. C'est lors de ce regain que l'on peut observer le phénomène naturel des pleurs de la vigne. Ils sont le témoin de la mise en activité du système racinaire de la plante qui va de nouveau puiser l'eau et les éléments minéraux utiles à sa croissance.

REGAIN ET TRAVAUX DES CHAMPS

Dans les vignes, le travail ne manque pas. Normalement, la taille est terminée depuis le mois de mars, car comme dit le dicton "**taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars**". A ce moment-là, les bourgeons commencent à apparaître, encore timidement ; c'est le débourrement ou bourgeonnement : les bourgeons s'ouvrent et gonflent jusqu'à éclater sous la pression de la sève montante, de petites feuilles apparaissent, les rameaux et les feuilles croissent, la sève circule à nouveau dans la plante. « Cette année, cela a démarré tout doucement à cause du froid et de la sécheresse ; il y a un gros manque d'eau, donc la végétation ne s'active pas beaucoup. » remarque Aurélien Chatagnier, vigneron à Saint-Pierre de Boeuf.

« En ce moment, les vignerons qui travaillent les sols débloquent ou déchaussent les vignes poursuit-il. Cette opération consiste à enlever la terre qui recouvre le pied de vigne durant l'hiver et à la remettre dans le rang. Sans désherbant, c'est la seule façon de gérer la végétation. »

Vient aussi le temps de l'ébourgeonnage (ou épamprage), vers la mi-avril, une opération qui consiste à ôter les rameaux qui partent mal, ceux qui font doublon, les départs de végétation inutiles qui accaparent des sucres et de la sève au détriment du reste de la vigne. On supprime également toutes les pousses indésirables situées sur le courson, la baguette et le bois de l'année précédente. On aère au maximum les grappes, pour empêcher l'entassement tout en maintenant la végétation. « Le but est de commencer à éclaircir pour limiter l'entassement de feuillage et par conséquent les traitements. » explique Aurélien Chatagnier.

PALISSAGE, ATTACHAGE

En limitant la croissance des pousses inutiles ou surnuméraires (par rapport aux rendements fixés), on soulage ainsi la vigne et on évite d'avoir des raisins trop gros, qui auront du mal à mûrir ou qui devront de toute façon être supprimés lors de vendanges en vert de juillet.

Les méthodes de conduite de la vigne peuvent être soit sur palissage soit en gobelet sur échelas. Dans la foulée, on attache les baguettes en guyot mais aussi sur échelas, en remontant les sarments qui ont poussé et en les maintenant avec un fil de jonc ou de la ficelle.

Avec mai vient le temps de la floraison (ou nouaison) avec l'apparition de petites fleurs. Pour éviter la prolifération de plantes adventices (qui colonisent un terrain étranger sans y avoir été volontairement semées), on effectue une seconde série de labours superficiels. C'est aussi le moment des premières pulvérisations destinées à protéger la vigne contre les maladies et les parasites. Selon la taille pratiquée et les conditions de végétation,



d'autres bourgeons que ceux laissés volontairement par la taille peuvent se développer sur tout ou partie des ceps. Issus du tronc ou des bas de la souche, ces rameaux infertiles (ou "gourmands"), seront ainsi supprimés par l'épamprage.

« Maintenant, toute est une question de météo résume Aurélien Chatagnier. S'il y a de grosses pluies, on va attaquer les premiers traitements. S'il ne pleut pas, on va repousser les traitements. »

Au printemps, dans les caves encore tranquilles, les mises en bouteille se préparent et les expéditions s'amorcent pour laisser place au millésime suivant.





LE RHÔNE, ATOUT CŒUR DE SAINT-JOSEPH

Sans Rhône, pas de vignoble. L'influence naturelle du fleuve sur la vigne est présente depuis ses origines et aujourd'hui encore, l'eau et le vin cohabitent en parfaite symbiose, toujours indissociables l'un de l'autre.

Avec ses 812 kilomètres, le Rhône est le plus puissant fleuve français - le 2^{ème} après la Loire -, l'un des principaux cours d'eau d'Europe. Natif de Suisse, il parcourt près de 300 kilomètres côté helvétique avant de passer la frontière, pour in fine terminer dans le delta de Camargue. Né des premiers soulèvements alpins et jurassiens, il puise son tracé actuel dans la période glaciaire - avant cela, Rhône et Saône ne formaient qu'un seul et même fleuve. Le petit torrent de montagne originel laisse place, de ce côté-ci des Alpes, à un formidable fleuve, charriant en route des milliers de mètres cubes d'eau et entraînant à sa suite ses affluents célèbres, Saône, Isère, Drôme, Durance, Ardèche, Gardon. Aménagé au 19^{ème} siècle, puis

canalisé au 20^{ème}, le fleuve a vu ses paysages bouleversés mais pour autant, son parcours n'a pas fondamentalement changé durant des millénaires.

Le paysage viticole français s'est modelé tout au long des siècles de notre ère, marqué par des facteurs climatiques, géologiques, économiques et humains. Et les fleuves en font bien évidemment partie. **À Saint-Joseph, le Rhône a une importance capitale**, au-delà de son intérêt paysager et touristique et de son atout en terme de voie navigable, commerciale et touristique. **Car c'est avant tout l'un des éléments du terroir de Saint-Joseph, au même titre que ses granits ou ses calcaires, ses terrasses et ses coteaux.**

En effet, le vignoble de Saint-Joseph a investi les abords et les pentes abruptes de la rive droite du Rhône depuis des siècles. Ce fleuve majestueux et puissant a ainsi donné son nom à la vallée qu'il traverse, des portes sudistes de Lyon où poussent les premières vignes de Côte-Rôtie jusqu'aux

alentours d'Arles, avant que le cours d'eau ne rejoigne le bassin méditerranéen.

Frontière politique et territoriale, axe de communication fluviale, le Rhône a depuis l'Antiquité été au cœur de la région ; il a même renforcé les identités religieuses et vu s'affronter les Catholiques de la Drôme et les Protestants du Gard et de l'Ardèche. Cette séparation religieuse est encore marquée dans l'architecture des villages, comme à Mauves, où l'austérité des habitations renvoie à la doctrine janséniste, confie Sénia Fedoul, Chargée d'études à l'Université de Lyon, spécialisée dans la préfiguration du vignoble de Saint-Joseph. Les échanges entre Drôme et Ardèche, sœurs ennemies, ont toujours été importants, avec le fleuve pour arbitre ; les ponts ont ensuite facilité l'essor du commerce entre les deux rives. Au début du 20^{ème} siècle, dans les années 20, le tourisme fluvial et ferroviaire s'est développé ; l'œnotourisme avant l'heure !



DES SOLS EN TOTAL RENOUVELLEMENT

D'un point de vue géologique, le Rhône a constitué l'appellation Saint-Joseph et continue de la modeler. « *Le Rhône, c'est un fleuve qui a creusé des vallées, qui a laissé des dépôts par endroits, et qui a fait éclore des zones viticoles bien connues. Ce sont des vignobles qui se sont installés sur l'ancien lit du Rhône, qui y a déposé ses alluvions.* » explique **Joël Durand, vigneron et Co-président de l'appellation Saint-Joseph**. Mais Saint-Joseph, c'est très différent : l'appellation a été modelée par les affluents qui descendaient du Massif central et qui ont creusé des vallées perpendiculaires à la Vallée du Rhône. « *Ces affluents ont ramené des colluvions dans l'ancien lit du Rhône, à base de sables granitiques essentiellement, créant ainsi des cônes de déjection. Ces affluents ont dessiné des vallées avec d'un côté une face nord, et de l'autre côté une face sud. Côté nord, il y a des broussailles, des boisements ardéchois ou ligériens, et de l'autre côté il y a des zones sud, sud-est, celles de Saint-Joseph. C'est donc le Rhône oui, mais indirectement.* » explique le vigneron de Châteaubourg. Qui aime bien définir son appellation ainsi : « *Pour la boutade, j'aime bien dire que Saint-Joseph ne commence pas à Chavanay mais à Guilherand, parce que de Guilherand, en allant vers le nord, on regarde le vignoble par ces faces sud, sud-est, tandis que dans l'autre sens, on ne voit plus que les zones boisées.* » Si certains reprochent à Saint-Joseph d'être trop étalée, dispersée, il faut revenir à sa géologie et ses origines : dessinée par les affluents du Rhône, l'appellation s'égraine comme un chapelet, suivant leurs rives et leurs méandres, façonnée par leur tracé et les alluvions qu'ils y ont déposé.

L'érosion du fleuve et de ses affluents ont ainsi généré les paysages de terrasses, de murets, afin de retenir toute la terre qui s'érodait en permanence par rapport aux pentes qui sont en renouvellement permanent. « *À Saint-Joseph, on est sur de la création de sols. C'est-à-dire qu'à chaque fois que l'on perd 1 cm de surface de sol par l'érosion, dans la mesure où l'on est sur de la roche-mère, un massif cristallin du Massif Central, on a de nouveau 1 cm de sol en profondeur. Par conséquent, le vignoble de Saint-Joseph, sur ces pentes là, ne repose pas sur des sols usés mais sur des sols en re-création permanente.* » En contact direct avec la racine, ils apportent sans doute ce regain de salinité que l'on perçoit dans les vins. Le vrai terroir est là : la vigne puise des éléments



minéraux primaires qui ne sont pas présents dans des sols lessivés régulièrement par les pluies.

Côté suisse, **Alexandre Delétraz, vigneron à Fully à la Cave des Amandiers**, témoigne de l'importance du Rhône mais aussi du glacier qui ont modelé les paysages : « *le glacier a eu une importance prépondérante, mais le fleuve également en charriant des matériaux qui ont comblé une grande partie de la vallée sur près de 500 mètres. On a ainsi des sols de lœss et des dépôts de sable, amenés par le Rhône, arrachés par le vent et déposés par-dessus.* »

VENT, SOLEIL ET SÉCHERESSE

Saint-Joseph, ce sont des sols, mais aussi un climat. Celui, très venté, de la Vallée du Rhône.

Sans le fleuve, pas de couloir ventilé et donc l'appellation serait soumise à des taux d'humidité beaucoup plus importants et préjudiciables. Saint-Joseph est un territoire très vaste où il n'y a pas du tout la même empreinte du mistral partout. Le mistral est surtout très puissant à proximité du Rhône et sur les hauteurs. « *Car Saint-Joseph se situe en hauteur, en plein cœur de ce couloir du Rhône. Cela demande une très grande adaptation*

car le territoire connaît régulièrement des rafales de vent à plus de 100km/h. Il faut pouvoir s'adapter. » explique **Sénia Fedoul**. Les vignerons ont ainsi dû réfléchir à monter la plante sur échelas, l'attacher et la faire grimper par rapport aux vents forts qui soufflent sur les coteaux. Ils ont aussi dû réfléchir à la taille pour que le soleil ne grille pas les baies, car ce vent chasse beaucoup de nuage et le vignoble bénéficie d'un fort ensoleillement. L'homme s'est toujours adapté à la topologie et au climat.

Et ce ne sont pas les dérèglements du climat qui feront disparaître le vignoble, Joël Durand en est persuadé. « *On constate des changements certes, accentués depuis 2003, mais je trouve que la syrah sur notre terroir granitique supporte bien cette évolution, car on arrive à garder beaucoup de minéralité et de fraîcheur, quel que soit le profil du millésime. On s'adapte, la vigne aussi. Nous, vignerons, travaillons sur le temps long, au rythme des millésimes, et la nature reste le seul juge de paix.* »



LA SÉLECTION DES VINS DE SAINT-JOSEPH



HERITIERS GAMBERT
CAVE DE TAIN
Excursion en Saint-Joseph 2020

Les Saint-Joseph de la Cave de Tain, sont issus des vignobles les plus au Sud de l'appellation de Guilhaum-Granges à Arras. Tandis que l'appellation s'étend, elle, sur près de 50 kilomètres de longueur. Avec un climat continental d'influence méditerranéenne, les vignes sont exposées Sud, Sud-Est et cultivée en terrasses. Les vendanges sont manuelles et sont sélectionnées avec un haut niveau de maturité puis égrappée en totalité. Une cuvaison de 19 jours dans une cuve en béton, puis un élevage dans une cuve en inox pour conserver la fraîcheur du fruit, font des vins de la Cave de Tain des vins de qualité. Avec une robe intense et profonde ce vin offre des arômes de fruits mûrs et épices. En bouche le vin est frais, soyeux et minéral avec quelques tanins fins.

ACCORDS Perdreaux en gibelotte
CONSEIL Servir entre 16 et 18°C



LES MARINIERS DU FLEUVE
CAVE DE SAINT DÉSIAT
Saint-Joseph rouge 2021

Principale référence de le Cave Saint-Désirat, la cuvée les Mariniers du fleuve, rend hommage au tableau d'Alexandre Dubuisson, illustrant un attelage de chevaux faisant le service des remontées de bateaux sur le Rhône. Cette cuvée est issue de vignes établies sur les coteaux très escarpés où l'exposition sud et sud-ouest y est majoritaire. La vendange s'effectue à la main avec un tri sélectif, la macération, quant à elle, dure 3 semaines. Par la suite le vin est élevé pendant 12 mois en cuve inox avant d'être mis en bouteille puis mis au repos durant au moins 4 mois afin de proposer un vin exceptionnel. A l'œil, on remarque une robe rouge rubis avec des reflets violines. Des parfums de garrigue, violette, poivre et cuivre viennent se mélanger à une bouche ample, souple et fraîche offrant une finale persistante sur des notes d'épices et de fruits rouges.

ACCORDS Bavette fin gras du Mézenc, sauce à l'échalote
CONSEILS Servir à 16°C après légère aération, à boire dans les 6 ans



CAVE YVES CUILLERON
Saint-Joseph blanc Lieu-Dit « Digue »

Le domaine évolue sur 3 générations depuis 1920 et possède aujourd'hui 90 hectares sur 6 appellations. Cette cuvée est située sur le lieu-dit « Digue », c'est un coteau très pentu sur la commune Saint-Pierre-de-Boeuf au nord de l'appellation. Les pieds y sont plantés en haute densité et les traitements sont limités au maximum. Une fois les vendanges effectuées manuellement le vin connaît une période d'élevage de 8 mois : 50% en foudres bois et 50% en barriques bourguignonnes. Un assemblage des différentes parcelles est effectué avant la mise en bouteille. Les arômes de fleurs blanches, d'agrumes frais et de petites nuances de miel font de ce vin, un vin équilibré et racé. Le milieu de bouche est rond et velouté avec une finale qui exprime la minéralité du terroir.

ACCORDS Filets de poulet gratinés sauce au persil
CONSEIL Servir à 12°C, à déguster jeune sur les arômes fruités (3 à 4 ans) ou sur les arômes d'évolution (entre 6 et 10 ans)



DOMAINE FARGE
Saint-Joseph rouge 2020,
cuvée Terroir de Granit

Ce vin est un vin élaboré par des vignes d'environ 60 ans sur des sols granitiques autour de la commune de Saint Jean de Muzols. Les raisins sont vendangés à la main, puis élevée en fûts de 400 litres de 5 vins et en foudre de 3000 litres sur 12 mois, 2 mois en cuve sont rajoutés à l'élevage. Ce vin porte parfaitement l'identité et le caractère de Saint-Joseph, avec une belle structure et de la fraîcheur. Les notes bouquetées, épicées et balsamiques viennent sublimer ce vin aux couleurs rubis, fauves et mauves. À la dégustation ce vin propose des notes de fruits rouges, violettes, myrtilles mais aussi de braises ardentes et de poivre moulu. Un vin joliment concentré et élégant.

ACCORDS Un tajine d'agneau



LES CARATS
DOMAINE MUCYN
Saint-Joseph blanc 2021

La rareté des Saint-Joseph blancs a poussé le domaine à nommer cette cuvée « Les Carats ». Utilisé à la fois pour l'analyse des métaux et pierres précieuses mais aussi dans le jargon des bateliers du Rhône, le nom fait ici référence aux bénéfices du transport reversés aux membres de l'équipage. Ce vin est issu de vignes d'une dizaine d'année situées sur des coteaux granitiques, l'élevage dure 9 mois en partie en barriques, en partie en cuve, le vin est également régulièrement bâtonné. Ce vin de couleur or pâle offre des arômes de fleur blanches, de miel, d'acacia, d'amande beurrée et d'abricotine. La bouche est riche et généreuse avec beaucoup de fraîcheur et une longue finale.

ACCORDS Ravioles aux truffes

CONSEIL Servir à 10°C, potentiel de garde 3 à 5 ans



RIVE DE MALVA
VIGNOBLES & COMPAGNIE
Saint-Joseph rouge 2020

Cette cuvée dédiée à l'appellation Saint-Joseph rend hommage à l'ancien nom de cette aire de production durant le Moyen Âge : « Le vin des Mauves » (du latin Malva). L'AOC Saint-Joseph longe le Rhône et bénéficie d'une exposition particulière sur la rive droite. Cette cuvée provenant des terres granitiques et abruptes de la région saura ravir les palais. La vinification traditionnelle et un élevage en cuve béton offre un nez intense de fruit noirs et de mûres. La dégustation est surprenante par sa fraîcheur et ses notes d'épices et de fruits rouges.

ACCORDS Aiguillettes de canard au balsamique

CONSEIL Capacité de garde 6 à 8 ans et prêt à être bu sur sa jeunesse

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	CAVE YVES CUILLERON 58 RD 1086 - 42410 CHAVANAY 04 74 87 02 37 - cave@cuilleron.com https://www.cuilleron.com/	DOMAINE MUCYN 27 Quartier des îles - 26600 GERVANS 04 75 03 34 52 - contact@mucyn.com http://www.mucyn.com/
CAVE SAINT-DÉSIRAT Quartier Tine Rodet n°8 - 07340 SAINT DÉSIAT 04 75 34 22 05 - maisondevins@cave-saint-desirat.fr https://cave-saint-desirat.com/	DOMAINE FARGE 18 Chemin de la roue - 07300 SAINT JEAN DE MUZOLS 04 75 06 58 49 - contact@domaine-farge.com https://www.domaine-farge.com/	VIGNOBLES & COMPAGNIE 19 chemin Neuf - 30210 CASTILLON DU GARD 04 66 37 49 50 - nicolas.rager@rhodanienne.com www.vignoblescompagnie.com





SAINT-JOSEPH
CRU DES CÔTES DU RHÔNE