



SAINT-JOSEPH  
CRU DES CÔTES DU RHÔNE

# *AOC Saint-Joseph*



LE VIGNOBLE D'EXIGENCE À LA CONQUÊTE  
DES COTEAUX GRANITIQUES DU FLEUVE RHÔNE

**Saint-Joseph, terre de défis**

Berceau de la syrah, l'appellation Saint-Joseph a vu le jour en 1956. Depuis sa reconnaissance, elle n'a eu de cesse d'évoluer, pour exprimer avec le plus de justesse son terroir unique de coteaux, sur les bords du fleuve Rhône. Son ADN, elle le puise dans la typicité de ses sols granitiques et son encépagement majoritaire et emblématique. Face à l'évolution climatique, les acteurs de l'appellation font le point sur leur identité et les adaptations à venir.

« La syrah ne peut être que bien adaptée à notre vignoble de par ses origines. » Des études ont retrouvé ses « parents » : la Mondeuse blanche de Savoie et la Dureza, un vieux cépage ardéchois. Ces deux variétés étant locales, le semis qui a donné la Syrah provient de la Vallée du Rhône Nord et de l'Isère. Il est donc particulièrement bien adapté à cet environnement puisque c'est son environnement naturel. Autre atout, le cépage a démontré de grandes capacités d'adaptation lors de son implantation dans d'autres vignobles étrangers, avec une forte résilience à la chaleur.

Le risque de la hausse des températures pour la Syrah est celui de déviance aromatique. Mais une nouvelle fois, le terroir de Saint-Joseph apporte une réponse naturelle pour un fonctionnement en osmose entre le sol et la plante. Le mode de culture sur échelas, donne un effet d'ombre qui permet une « évapo-transpiration » et donc pas mal

de fraîcheur au sol. « Le granit est, à notre sens, la matière géologique la plus adaptée à la Syrah, il permet la meilleure expression de ce cépage, il est le terrain le plus équipé pour permettre à la syrah de « survivre » aux modifications climatiques.

Il apparaît néanmoins important d'accompagner le vignoble face à ces changements. L'appellation Saint-Joseph souhaite porter une réflexion sur l'utilisation de l'irrigation pour les années à venir. « En effet, le climat se modifie et à mon sens, le cahier des charges de l'appellation devra évoluer sur ce point, au moins pour les années d'exception. »

Pour répondre à cela de la manière la plus naturelle, on imagine la création de « lacs collinaires » en utilisant certaines zones d'appellation non plantées. Cela permettrait de ne pas modifier l'aire d'appellation tout en utilisant les zones actuellement non exploitées, qui auront sans doute une grande utilité pour l'avenir.

Le Saint-Joseph de 1956 n'est pas celui de 2022, les hommes, le climat non plus, mais les terroirs demeurent et l'histoire continue de s'écrire autour des vigneron dynamiques, engagés, porteurs d'espoir et d'idées nouvelles. « A nous de faire vivre la vigne, de la réinventer chaque jour et de la prolonger. »

**Michel Chapoutier & Joël Durand,  
Présidents de l'appellation Saint-Joseph**



*Saint-Joseph*  
**VIGNOBLE D'EXIGENCE**

*Le vignoble de Saint-Joseph prend racine sur les coteaux escarpés qui surplombent la rive droite du Rhône. Il fait voir de loin son architecture singulière, établie en terrasses. Construites à main d'hommes, elles façonnent les paysages de leurs lignes à étage, à la conquête des pentes, prémices des contreforts du Vivarais. Ces terres de coteaux ont été reconnues « vignoble héroïque » à l'échelle européenne, preuve s'il en fallait, que le travail de la vigne demande ici une attention toute particulière, et qu'il est l'œuvre de viticulteurs passionnés.*

**Géographie locale  
et influences climatiques**

Saint-Joseph est un vignoble implanté sur la rive droite du Rhône. Il s'étend sur 60 km de Guilherand-Granges à Chavanay. Les vignes sont essentiellement installées sur les pentes rhodaniennes, en exposition sud-sud Est. Cette implantation leur permet de bénéficier d'un ensoleillement optimal. L'appellation est soumise aux influences continentales et méditerranéennes. Les vents qui parcourent le fleuve apportent des conditions sanitaires idéales aux raisins, en limitant les risques de maladie.

**Territoire**

*L'AOP Saint-Joseph couvre 23 communes en Ardèche et 3 dans la Loire.*

## Architecture en terrasse, tradition des **CHALLEYS**

Les lignes des terrasses étroites de l'AOP Saint-Joseph suivent le cours du fleuve du Rhône et jalonnent les collines qui l'encadrent. Les paysans ont su extraire de la terre les gros blocs de granit ou de gneiss, pour construire les murets de soutènement de ce système de culture étagé qui dessine le cadre unique du vignoble de Saint-Joseph.

Dans le contexte des changements climatiques, la culture en terrasses apporte de nombreux avantages : elle permet de lutter contre l'érosion des sols, elle offre une barrière face aux inondations et incendies.

La création des terrasses participe également à la mise en avant de terroirs d'exception. Nés de la décomposition de la roche mère et du travail des hommes, ils sont la signature du vignoble et lui confèrent une image forte.

Ce territoire issu du fruit des efforts des hommes de l'appellation offre des paysages sculptés magnifiques. L'engagement humain a été la clé de la réussite. L'appellation a à cœur de continuer à faire vivre ce vignoble de coteaux, cette culture typique en challeys, de la transmettre et de la réinventer tout en valorisant ces terroirs incroyables, où syrah, marsanne et roussanne s'expriment avec justesse. Une envie transmise à la génération qui prend le relais et travaille avec respect et renouveau ce terroir granitique.

*« De ces contraintes, du travail à dos d'hommes, les vignerons du cru en ont fait des atouts ; poussant plus loin leurs efforts, affinant les soins qu'ils prodiguent à la vigne. Ils façonnent des vins à leur image en même temps qu'ils sculptent un paysage mêlé de roches et de granites. »*





## Viticulture « héroïque », travail en **COTEAUX**

**I**l est des terroirs qui demandent un travail plus laborieux pour cultiver les sols tout en les protégeant des aléas climatiques. Les pentes des bords du Rhône ont été entièrement façonnées par les hommes qui ont souhaité les cultiver. Ce modelage des paysages par l'humain est qualifié de sols anthropiques. Gage de qualité, le travail en coteaux exige des travaux manuels plus importants. L'entretien des murs ou des talus demande un temps estimé à 25% supplémentaires.

Le CERVIM, Centre de Recherches et d'Étude, de Protection, de Représentation et de Valorisation de la Viticulture de Montagne, a

reconnu la culture des terres de l'appellation Saint-Joseph comme faisant part des vignobles héroïques, d'après les critères qui définissent cette viticulture de coteaux :

- › Une inclinaison du terrain supérieure à 30%.
- › Des systèmes viticoles en terrasses et en banquettes.

En Europe, seuls 5% des vignobles correspondent à ces particularités. Les producteurs de l'Appellation Saint-Joseph ont à cœur de faire perdurer cette viticulture d'effort, de la faire mieux connaître et de transmettre le savoir-faire pour l'entretien des terrasses et de leurs murets de pierres sèches à la génération suivante.

*« En 1994, l'aire d'appellation a été réduite pour se recentrer sur les terroirs les plus abrupts et les plus qualitatifs. Ce fut une très bonne chose, qui porte aujourd'hui ses fruits. »*



## VOCABLE Saint-Joseph

---

### *Challeys*

*murets en pierre sèche qui soutiennent les terrasses*

---

### *Echalats*

*piquet de soutènement des pieds de vigne.*

*Liens en jonc qui servent à attacher*

---

### *Epillonnage*

*Enlever les entre-cœurs au niveau de la grappe pour favoriser l'aération de la vigne et créer un micro-climat défavorable aux maladies de la vigne.*

---

## VIGNOBLE DE CARACTÈRE

### *les rouges de Saint-Joseph*

*Les vins rouges représentent 86% de la production de l'AOP Saint-Joseph. Leur aire de jeux : les terres granitiques qui surplombent avec fierté et humilité le fleuve du Rhône. Leur identité : des vins puissants, aux notes épicées et poivrées, et empreints d'élégance. Zoom sur les sols qui nourrissent les pieds de syrah, et sur ce cépage emblématique de l'AOP.*

### La force du Granit, singularité des sols de l'AOC St-Joseph

Principale composante des sols du vignoble de Saint-Joseph, le granit insuffle à l'appellation une identité forte. Des variations parsèment les terres de l'AOP et participent à la création d'une mosaïque de micro-climats. La partie septentrionale est composée de gneiss tendres et de granit, qu'il s'agisse d'implantation en coteaux, piémont ou plaines.

La zone plus méridionale, aux abords de Tournon-sur-Rhône se compose de marnes et de granits complexes maigres et acides. Ces altérations géologiques couplées aux sols « anthropiques », façonnés par les viticulteurs, signent le caractère singulier du terroir de Saint-Joseph, tout comme son cépage unique en rouge, la Syrah.



### Identité : la **SYRAH** pour emblème

Les vins rouges de Saint-Joseph sont produits à partir d'un cépage unique : la syrah. Elle exprime pleinement la puissance granitique des terres de l'appellation. Les pieds de syrah sont ici cultivés sur les terrasses ou challeys. Ce cépage serait originaire de la région, d'un croisement entre la mondeuse blanche et le dureza. Il s'exprime à son meilleur sur ces sols granitiques, d'origine magmatique (le vignoble se trouve sur le contrefort oriental du Massif Central). Les autres roches d'origine métamorphique (gneiss, micaschistes) apportent une aromatique différente aux raisins de syrah.

Dans le cahier des charges, on peut adjoindre dans la limite de 10% maximum, deux cépages blancs, la marsanne et la roussanne. Ils sont l'essence même de l'appellation pour les Saint-Joseph blancs.





## VIGNOBLE DE CONTRASTE

*les blancs se font une place*

*Au milieu des terroirs rouges colonisés par la syrah, quelques plants de roussanne et de marsanne sont entrés en résistance avec justesse. Ils ont trouvé grâce sur plusieurs lieux-dits d'altitude, profitant des variations de sols pour proposer leur incarnation du Saint-Joseph, dans sa variation de couleur blanche.*

## La finesse, entre **LOESS** ET **CALCAIRES**

Ainsi, c'est sur les hauteurs de Tournon-sur-Rhône, Châteaubourg, Guilhaud-Granges et Saint-Etienne de Valoux que sont produits les vins blancs de Saint-Joseph. Ils évoluent sur des micro-parcelles argilo-calcaires ou de loess, les mieux adaptées à faire ressortir leur minéralité. Ces blancs au caractère empreint de finesse se font une place de choix. Ils représentent aujourd'hui 14% des volumes produits, et 201 hectares. Installés en haut des coteaux bien ventilés (jusqu'à 350 mètres d'altitude), les vins proposent une belle fraîcheur. Leur équilibre est un atout majeur. Les ph bas et le rapport acidité-alcool donnent des vins harmonieux avec de la tension et une belle longueur. La nature des sols, où le granit affleure seulement par endroits, restitue une expression saline dans les vins blancs.

## La fraîcheur des cépages **MARSANNE ET** **ROUSSANE**

Ces deux cépages identitaires de l'AOP ont toujours été présents. Complantés avec la syrah, ils étaient généralement vinifiés ensemble. La particularité des sols qui les nourrissent ont poussé les viticulteurs à vinifier séparément ces cépages historiques pour découvrir l'identité des vins blancs de Saint-Joseph. Une ambition qui a porté ses fruits. La marsanne est généralement plus implantée sur les bas de coteaux, où les terres de loess conservent naturellement leur réserve hydrique. La roussanne préfère elle les zones d'altitude plus calcaires. Leurs caractéristiques organoleptiques se complètent. Vinifiées séparément ou ensemble, les cuvées se démarquent des autres vins blancs de la vallée du Rhône par leur fraîcheur et leur capacité à se complexifier avec le temps.



Fiche D'IDENTITÉS

## Marsanne

131 HECTARES

### Origine

Vallée du Rhône

### Implantation

sols secs et caillouteux sur les bas de l'appellation

### Type de vin

sec

### Caractéristiques

fraîcheur, longueur en bouche

### Aromatique

acacia, pêche de vigne, miel, agrumes

## Roussanne

61 HECTARES

### Origine

Vallée du Rhône

### Implantation

sols calcaires et caillouteux

### Type de vin

sec

### Caractéristiques

finesse, élégance et puissance

### Aromatique

abricot, chèvrefeuille, iris, aubépine

# VIGNOBLE DE DÉFI

## *Histoire et valeurs de l'AOC St Joseph*

### RACINES

Si l'on retrouve la trace de pépins de vigne dès le néolithique, la vigne se développera plus tard à l'état sauvage sous le nom de « lambrusques », qui poussent dans les bois, au bord des rivières ou des lacs dans la région. L'homme en récolte les fruits. Il faudra attendre sa sédentarisation pour qu'il développe sa culture.

Après le 2<sup>ème</sup> siècle, la vigne se développe sur les coteaux de la rive droite du Rhône assez rapidement, car ils sont bien exposés au soleil, sur l'adret. Le sol y est caillouteux et rien n'y pousse facilement sauf cette liane. Ces terrains

où la terre est rare sont facilement attaqués par l'érosion. Pour y remédier, les Gaulois construisent de petits murs de pierre sèche qui donnent cet aspect si particulier à la région, et que l'on appelle ici « chalets » ou « challeys ». Ils se sont révélés tellement efficaces qu'ils accueillent aujourd'hui encore la culture en terrasse des pieds de vigne de Saint-Joseph.



*« Le vin est un des éléments de notre gastronomie, et un sujet dont on peut disserter car il est le support de notre Histoire et de notre culture. »*



## Histoire de **CAVE**

Une période noire intervient pour la vigne durant les Grandes Invasions, entre le 4ème et le 9ème siècle. La vigne n'est presque plus cultivée sauf par les moines qui apportent aux noms d'appellations, leur caractère religieux et leur protection comme pour l'Hermitage voisin. A cette époque, le vin doit être protégé dans les maisons, des pillages barbares. Les paysans ont alors l'idée de creuser sous leur maison, des trous où ils déposent leurs tonneaux. Le vin s'y trouve si bien conservé que la pratique perdurera. Ces creux deviendront les caves.

## **SAINT-JOSEPH ?**

Les vins de l'appellation ne se sont pas toujours nommés ainsi. Jusqu'au milieu du 17ème siècle, les vignes sont nommées par leurs terroirs et le nom de leurs propriétaires. Le 1er acte connu citant les vins de Saint-Joseph date de 1668. C'est dans la grande vigne du Collège de Tournon, que le Saint-Joseph est né. Les Jésuites qui possédaient cette vigne, avaient de nombreux établissements d'enseignement qui portaient le nom du saint, qui avait élevé le Christ. Saint-Joseph est ainsi devenu le saint protecteur des établissements d'éducation. A Tournon, en l'honneur du Cardinal, il apparut naturel de donner le nom de Saint-Joseph à la plus belle propriété du Collège. Et c'est suite à la vente de ces terres divisées entre plaines et coteaux que le nom de Saint-Joseph sera associé aux parcelles de vignes cultivées sur la rive droite du Rhône, vers Mauve et Tournon sur Rhône.

## Du lieu-dit à **L'APPELLATION**

Le Comité National des Appellations d'Origine note dans un courrier de 1939 que l'Appellation Saint-Joseph a été revendiquée pour la première fois en 1916, par deux viticulteurs de Mauves, puis à nouveau en 1923. Des viticulteurs de Tournon en font aussi la demande en 1930.

La veille de Noël, le 24 décembre 1938, est enregistrée la création du Syndicat de protection de l'Appellation Saint-Joseph à la sous-préfecture de Tournon sur Rhône.

Le vignoble obtiendra la reconnaissance de sa dénomination géographique le 15 juin 1956. L'AOC couvre alors 6 communes pour une superficie de 90 hectares. A la fin des années 80, Saint-Joseph ne compte que 500 hectares de vignes, plutôt implantées en bas de coteaux. En 1994, l'AOC se restructure pour reconquérir les terroirs toujours plus qualitatifs, de coteaux, sur les pentes granitiques du Rhône. Les viticulteurs s'unissent dans un élan collectif et engagé et mettent en place un travail exigeant quant à la sélection des terroirs. Ils re-sculptent alors le paysage actuel en terrasses pour cultiver les sols granitiques si typiques de l'appellation. Le vignoble représente aujourd'hui près de 1400 hectares.

## TRANSMISSION

### *la pérennisation d'une viticulture en terrasses*

Génération après génération, il apparaît primordial de raconter l'histoire du vignoble, de partager l'engagement des générations passées, de faire état des avancées pour continuer de faire vivre l'AOP, de la faire évoluer, la réinventer pour faire face aux changements multiples.

Ces pas, ce sont les gestes intemporels du viticulteur, au pied de sa vigne. Ces pas, c'est le savoir-faire manuel, l'expérience des millésimes, transmis de génération en génération. Ces pas, c'est la mémoire vive de l'appellation, sa

mémoire en mouvement qui apprend du passé pour écrire le futur millésime. La culture de la vigne est ainsi la chaîne de transmission d'une histoire, d'un savoir-faire, de techniques, de terroirs, et d'Hommes.

*« Ce qui sauve, c'est de faire un pas. Encore un pas. C'est toujours le même pas que l'on recommence... »  
Antoine de Saint Exupéry, Terre des Hommes*



## Nouvelle génération : **ENTRE HÉRITAGE ET DÉFIS D'AVENIR**

Dès la naissance de l'appellation en 1956, cette chaîne de transmission couplée à un engagement humain collectif a été la clé de la réussite. La jeune génération s'inscrit à son tour dans l'existant pour le transformer, s'inspire des acquis pour modeler à son image cette appellation héroïque, qui a su se hisser à dos d'hommes, sur les plus hauts et meilleurs terroirs pour faire grandir encore les vins de Saint-Joseph.

Dans les pas des aînés, la nouvelle génération en Saint-Joseph apporte du sang neuf et des idées fraîches. Motivés et prêts à relever les défis, ils souhaitent porter plus loin encore la renommée et la qualité des vins de l'AOP.



## VIGNOBLE DU SAVOIR-VIVRE

*Bien boire et bien manger :  
une terre de saveurs*

Terre rurale aux accents méditerranéens, l'Ardèche regorge de productions gourmandes. Partie intégrante des traditions culinaires et agricoles locales, les saveurs d'ici sentent le soleil, la rocaïlle, le foin et l'herbe. Rencontre avec trois productions entre Ardèche, Loire et Haute-Loire, qui s'accordent audacieusement avec les vins de l'AOP Saint-Joseph.

## Viande d'exception LE FIN GRAS DU MÉZENC

Cette viande rouge singulière a reçu la distinction AOP pour ses qualités gustatives et son fondant exceptionnels. La zone d'élevage s'étend entre la Haute-Loire et l'Ardèche, sur les pâturages du Mont Mézenc, à 1100 mètres d'altitude et s'étend sur 28 communes. Cette viande doit son goût unique à l'enherbement riche et diversifié des prairies de moyenne montagne qui recouvrent sa zone de production. Plus de 300 espèces de plantes aromatiques et médicinales ont été recensées et transmettent leurs saveurs diversifiées aux races qui les broutent (Aubrac, Salers, Limousine et Charolaises).

### L'ACCORD DE CHOIX : SAINT-JOSEPH ROUGE

Informations : Association Fin Gras du Mézenc  
[www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com](http://www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com)





## De la châtaigne AOP **AU MARRON GLACÉ**

**L**a châtaigne d'Ardèche est une appellation d'origine depuis 2006, qui recouvre 188 communes ardéchoises. Tout comme l'AOP Saint-Joseph, certaines châtaigneraies sont implantées en terrasses soutenues par des murets de pierres sèches. A l'automne, les châtaignes se récoltent entre le 15 septembre et le 15 novembre. Une fois sortis de leurs bogue et tombés au sol, les fruits sont ramassés soit manuellement (attention les doigts !), soit à l'aide de filets placés sous les arbres cultivés. Un tri des meilleurs fruits est ensuite réalisé par flottaison dans l'eau. Ceux qui flottent sont écartés. Les belles châtaignes sont de nouveau retriées sur table puis calibrées. Pour fabriquer la farine, le fruit sera mis à sécher dans des clèdes (séchoirs traditionnels) durant plusieurs jours avant d'être broyé au moulin. Pour les marrons glacés, le travail est tout autre avec pas moins de 16 étapes pour sa confection. Cette friandise confite fait la part belle aux saveurs douces de la châtaigne d'Ardèche.

**L'ACCORD DE CHOIX : SAINT-JOSEPH ROUGE OU BLANC**

Informations : Comité Interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche - [www.chataigne-ardeche.com](http://www.chataigne-ardeche.com)



## Le Picodon **LE FROMAGE DE CHÈVRE D'APPELLATION**

**L**e territoire de production du Picodon s'étend de la vallée du Rhône aux sommets du Vercors et des massifs ardéchois (à des altitudes variées allant de 40 à 2450 mètres). Cette variété de paysages et donc de végétations donne au Picodon une palette de saveurs campagnardes. Ce petit fromage au caractère affirmé a été reconnu AOC en 1983. Depuis le 14<sup>ème</sup> siècle, il se fabrique toujours selon la méthode ancestrale avec du lait de chèvre cru et entier. C'est l'affinage qui définit les différences de couleurs et de saveurs. Jeune, mi-affiné, affiné ou affiné lavé (avec du vin, pour une saveur corsée). Ce petit fromage autrefois simple laitage des fermes locales a su faire vivre ses traditions et son terroir, tout en préservant ses qualités gustatives authentiques.

**L'ACCORD DE CHOIX : SAINT-JOSEPH BLANC OU ROUGE, SELON L'AFFINAGE**

Informations : Syndicat du Picodon AOP- [www.picodon-aop.fr](http://www.picodon-aop.fr)

## ACCORDS D'ICI *et d'ailleurs*

Entre recettes de grand-mères, charcuteries de choix, cuisine gastronomique et bistrannique, assiettes aux influences worldfood, les vins de l'appellation proposent des accords multiples et réinventés. Les syrah, leur force et leur élégance. Les blancs, entre fraîcheur, salinité et longueur, proposent des instants de consommation variés, empreints de la finesse qui sied si bien aux vins de l'AOP Saint-Joseph.

## Cochonailles & SAINT-JOSEPH ROUGES

### Recette d'ici : la Caillette

Le cochon est indissociable de la culture paysanne ardéchoise. Il était élevé dans toutes les fermes et chaque morceau servait pour la confection de plats traditionnels et de charcuteries savoureuses. La caillette est un petit pâté de viande de porc agrémenté d'herbes, de choux et de blettes. Ces boulettes se réalisent avec 500g de gorge, 250g de foie et un peu de lard gras, relevés d'ail et d'oignon. Cette farce est enfin entourée de crépine avant de cuire une demi-heure au four à 200°C. A déguster refroidies.



## Plateau de fromages affinés & SAINT-JOSEPH BLANCS

Picodon affiné, vieux comté, parmesan, rigotte, pâtes persillées, les fromages sont un accord parfait avec les vins blancs de l'appellation. L'accord réveille les papilles entre fraîcheur, salinité et rondeur. On parle ici d'accord Umami. Le gras des fromages, leur salinité, et toutes les saveurs développées par le vieillissement en font un plat de choix pour accompagner un blanc de l'AOP.



## ACCORDS *d'ailleurs*

### Nems de confit de canard & **SAINT-JOSEPH ROUGES**

- Dégraisser deux cuisses de canard confit, puis les effiloche à la fourchette, en prenant soin d'enlever la peau.
- Concasser une cuillère à soupe de graines de coriandre. Ciseler ½ bouquet de coriandre, et ½ bouquet de menthe fraîches.
- Mélanger le tout, saler et poivrer.
- Répartir le canard au centre de feuilles de brick et refermer en formant des cigares.
- Dans une poêle, faire chauffer deux cuillères de graisse de canard et y faire revenir les nems pendant 5 mn.
- Absorber le surplus de gras dans un papier absorbant et servir bien chaud, avec un verre de Saint-Joseph rouge.



### Sushis & **SAINT-JOSEPH BLANCS**

La France est le 1<sup>er</sup> pays consommateur de sushis en Europe. Ce met savoureux d'origine japonaise peut également comprendre les makis et les sashimis (tranches de poisson cru). Mets d'exception, il est donc primordial de l'accompagner avec finesse. La fraîcheur et la salinité des blancs de Saint-Joseph, permettent d'accompagner avec subtilité les arômes délicats des poissons crus. Sushis à la Saint-Jacques, à la dorade, au saumon, au bar... mettent en valeur la finesse des cépages marsanne et roussanne de l'appellation.



# MÉMO *appellation*

## L'AOC SAINT-JOSEPH en quelques chiffres

### EXPORT

PRINCIPAUX PAYS



22%

BELGIQUE



18%

ÉTATS-UNIS

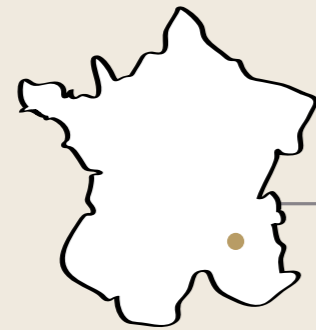


16%

ROYAUME-UNI

### SUPERFICIE TOTALE

1 375 ha



1956

Création de  
l'AOC  
Saint-Joseph

1969

Extension de  
l'aire  
d'appellation à  
26 communes

### DATES

1994

Redéfinition  
de l'aire  
d'appellation

### ENCÉPAGEMENT

**ROUGES | SYRAH**  
86% | 1 183 ha

**BLANCS**  
14% | 192 ha  
dont MARSANNE  
68% | 131 ha  
dont ROUSSANNE  
32% | 61 ha

### OPÉRATEURS



130  
VIGNERONS



30  
NÉGOCES



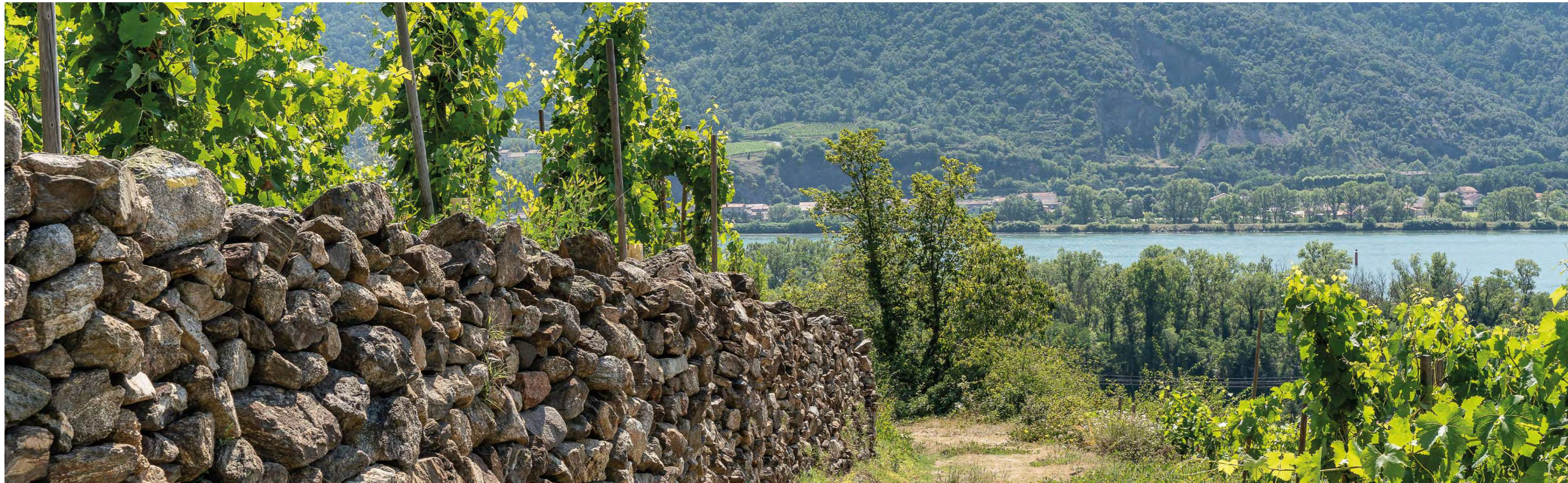
3  
CAVES  
COOPÉRATIVES

### RÉCOLTES



50.583 hl  
SOIT 6,7 MILLIONS  
DE BOUTEILLES

RENDEMENT MOYEN  
37,1 hl/ha





**SAINT-JOSEPH**  
CRU DES CÔTES DU RHÔNE

**CONTACT** *presse*

Rouge Granit - Laurent Courtial

Manon Vergnier - [mvergnier@rouge-granit.fr](mailto:mvergnier@rouge-granit.fr) - 07 77 14 73 68  
Sarah Grissolange - [sgrissolange@rouge-granit.fr](mailto:sgrissolange@rouge-granit.fr) - 06 17 07 30 75