

N° 2

ILLUSTRÉ

ÉDITION SPÉCIALE

LE MAGAZINE DES VINS
DE L'APPELLATION
SAINT-JOSEPH



SAINT-JOSEPH
CRU DES CÔTES DU RHÔNE

SEPTEMBRE 2021

SOMMAIRE

- 03. **Édito**
- 04. **Les Brèves de Saint-Joseph**
- 06. **L'Actu**
Le millésime 2021 : tous en piste !
- 08. **Focus**
L'exigence, l'ADN des vins de Saint-Joseph
- 12. **Sélection des vins de Saint-Joseph**
Sélection spéciale de cuvées parcellaires
- 14. **Saint-Joseph, vu d'ailleurs**
La Belgique

L'appellation Saint-Joseph tient à remercier pour leur participation à cette édition de l'illustré des Vins de Saint-Joseph :

- Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde
- Alexandre Rimbaud, sommelier et propriétaire du restaurant Botanique à Paris
- Alexandre Delétraz, vigneron à Fully dans le Valais (Suisse)
- Gilbert et Béatrice Cochet, Professeurs de géologie et agrégés des Sciences de la Vie et de la Terre
- Élisabeth Ponsot, Docteur en Philosophie, Chevalier des Palmes Académiques
- Barbara Hoornaert, co-fondatrice et sommelière du Restaurant Barge à Bruxelles
- Pierre-François Lunden, caviste à Wine Top à Braine l'Alleud
- Cécile Deblauwe, influenceuse vin @wineandkawaii
- Marc Vanhellemont, journaliste spécialisé dans les vins et spiritueux

Crédits photos

©Atelier Préface, ©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

Anne-Sophie Cauchy

Ont participé à la rédaction

Anne-Sophie Cauchy, Manon Vergnier 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

ascauchy@rouge-granit.fr - 06 46 36 57 52

mvergnier@rouge-granit.fr - 07 77 14 73 68

lbiesse@rouge-granit.fr - 06 04 64 81 74

ÉDITO

Exigeant par nature.

Une terre rocailleuse, un climat rude, un territoire contrasté : Saint-Joseph n'est pas à prendre à la légère ! C'est une appellation exigeante, presque montagnarde, qui surplombe ses voisines sans arrogance. Perchés jusqu'à 350 mètres d'altitude, ses coteaux abrupts plongent dans le Rhône et bénéficient des vents du fleuve, séchant ainsi parfaitement les raisins et limitant les risques de maladies cryptogamiques. De ces contraintes, du travail à dos d'homme, les vigneron 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.

« Il y a une grande vibration dans les vins de Saint-Joseph ! » Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde 2000, apprécie particulièrement cette appellation nuancée. « J'aime Saint-Joseph parce qu'on y trouve de grands vins de garde, avec un potentiel à plus de vingt ans, comme des vins de fruit et de gourmandise, généralement issus des jeunes vignes. Et tous les producteurs n'ont cessé de mettre en avant leurs terroirs et ces climats magnifiques. » C'est d'ailleurs la grande force de Saint-Joseph : une nature contrastée qui forme une diversité très intéressante, tant au niveau des sols que du climat, entre la faille calcaire de la partie sud et son caractère un peu plus solaire, et bien sûr toutes les nuances des

beaux terroirs de granite, couplés de loess et d'alluvions.

C'est aussi une appellation qui a évolué favorablement au cours de son histoire, sachant se remettre intelligemment en question et faire les bons choix. En 1994, l'aire d'appellation a ainsi 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. « Ainsi détaille Olivier Poussier, on trouve des rouges de grand caractère, sans doute l'une des plus belles lectures de la syrah septentrionale, et des blancs sur la persistance et la minéralité. A cela s'ajoute l'un des rapports qualité-prix les plus attractifs du Rhône nord : ce sont ce que j'appelle des vins de restauration car ils offrent des équilibres quasi parfaits, notamment les blancs de marsanne et roussanne, certes minoritaires mais qui combinent maturité, fraîcheur et fins amers minéraux. »

Intéressante par sa diversité, Saint-Joseph bénéficie d'une dynamique collective tout aussi importante et prometteuse. Les chefs de file comme les structures collectives savent oeuvrer pour l'intérêt commun et la préservation de ces terroirs de qualité. Une chance, à un tournant de notre époque où l'exigence du consommateur rencontre celle du producteur et érige en modèle de vertu la recherche constante d'innovation et de rigueur.

Michel Chapoutier & Joël Durand,
présidents de l'appellation Saint-Joseph
Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde 2000.

LES BRÈVES



4 UNE NOUVELLE GAMME POUR LA MAISON OGIER

Installée au cœur de la Vallée du Rhône depuis 1859, la Maison Ogier réunit différentes appellations rhodaniennes dans une gamme dédiée aux restaurants et cavistes.

Parmi cette palette de terroirs, la Maison Ogier met à l'honneur l'appellation Saint-Joseph avec la cuvée Les Marches de Granit. Cette Syrah issue de terrasses granitiques et de schistes est éraflée totalement avant un élevage de 12 mois. La cuvée se révèle avec un profil empreint de fraîcheur. Elle dévoile de puissantes notes de pierre à fusil et d'encre, soulignées par une douce vivacité.

Une nouvelle cuvée à découvrir en compagnie de viandes rouges : carré d'agneau, rôti de gibier ou encore pavé de biche.

Les Marches de Granit 2018
PVC : 17€

Plus d'informations :

Maison Ogier
10 avenue Louis Pasteur
84230 Châteauneuf-du-Pape
04 90 39 32 41



HALO SUR LE BAUDET FERME DES 7 LUNES

Jean Delobre reprend la Ferme des 7 lunes à la suite de ses grands-parents et de ses parents.

Initialement en polyculture, le Domaine s'oriente majoritairement vers la culture de la vigne en biodynamie. Réunit par cette vision commune de la viticulture, Jean Delobre s'associe à Jacques Maurice en 2017. Ensemble, ils élaborent « Halo sur le Baudet », une cuvée parcellaire issue de vieilles vignes plantées sur des sols granitiques. Élevé en demi-muids pendant 12 mois, le vin est ensuite élevé en bouteilles pendant 3 ans afin d'assouplir les tanins.

La passion commune de ces deux hommes dévoile un premier millésime imposant par ses notes épicées et torréfiées. Une cuvée à découvrir dès maintenant.

Halo sur le Baudet 2017
PVC : 22€

Plus d'informations :

La Ferme des 7 lunes
480 Route de la Vallée
07340 Bogy
06 82 24 76 02 / 06 08 04 17 09



NOUVEAUTÉ AU DOMAINE GUY FARGE

Au Domaine Guy Farge, le vin est un savoir-faire transmis de père en fils. Situé au cœur des coteaux de l'appellation Saint-Joseph, la famille Farge élabore des vins de terroir, avec la forte intention de produire des vins accessibles.

Fort de l'expérience de plusieurs générations, le domaine se réinvente et a fait naître une nouvelle cuvée parcellaire sous le millésime 2019.

Nommée « Côte du Pouly », elle est issue de vignes plantées sur les sols granitiques de l'appellation Saint-Joseph. Les vendanges sont effectuées manuellement puis vinifiées totalement avec rafle.

Côte du Pouly 2019
PVC : 35€

Plus d'informations :

Domaine Guy Farge
18, Chemin de la roue
07300 Saint Jean de Muzols
www.vigneron-guy-farge-rhone.com
04 75 06 58 49



5 NOUVELLE CUVÉE ET NOUVEAU CHAI POUR LE DOMAINE DES PIERRES SÈCHES

Originaire de Lorraine et fils de vigneron en Moselle, Sylvain Gauthier a suivi des études de viticulture et d'œnologie en Bourgogne avant de s'établir en Vallée du Rhône.

Il s'installe en 2007, premier millésime du Domaine des Pierres Sèches. Après 10 ans de vinification à Cheminas, le domaine dispose d'une nouvelle cave à Ozon, opérationnelle depuis les vendanges 2020.

Aujourd'hui le domaine des Pierres Sèches représente 7 hectares en Saint-Joseph et lance cette année une nouvelle cuvée parcellaire : 1930 – 2019. Cette cuvée 100% syrah est issue de la plus vieille parcelle du domaine. Les vignes y sont plantées depuis 1930 au cœur de la Côte Sainte-Epine, terroir historique de l'appellation. Une cuvée à déguster dans le caveau de dégustation du domaine, ouvert sur rendez-vous toute l'année.

1930-2019
PVC : 55€

Plus d'informations :

Domaine des Pierres Sèches
425 Impasse de Lussas
07370 Ozon
domaine-pierres-seches.fr
06 89 42 37 0

MILLÉSIME 2021 : TOUS EN PISTE !



Encore secouée par une pandémie qui joue les prolongations, la campagne 2021 a connu des soubresauts et surtout les griefs d'une nature sans pitié, n'épargnant ni le gel, ni la grêle, ni la pluie. Pour autant, chacun a tenu le cap, avec en ligne de mire une récolte 2021 sauvée in extremis.

Tout n'avait pas si bien commencé. Espéré salvateur, trait d'union avec le « monde d'avant » après une année 2020 tourmentée par la Covid, le millésime 2021 a démarré avec quelques difficultés. Une météo capricieuse, un soleil qui s'est fait désirer, des espoirs de volumes douchés par les gelées de printemps... Longtemps hésitant, toujours sur le fil du rasoir, 2021 aura donné des sueurs froides aux vignerons de l'appellation.

LES CAPRICES DU CIEL

Un hiver doux, avec un mois de décembre bien arrosé, un printemps plutôt maussade, marqué par des précipitations abondantes au mois de mai et surtout des gelées nocturnes début avril auraient pu avoir raison de ce millésime. Le retard de la végétation, de l'ordre de deux semaines au moment de la fleur, n'a pourtant pas condamné 2021, pas même ces plaies climatiques, mais la prudence restait encore de mise à l'approche des vendanges.

Philippe Verzier, vigneron au domaine éponyme à Chavanay, pointait la vigilance à maintenir sur le mildiou et les attaques de pourriture, d'oïdium notamment, selon lui, les deux points clefs dans la réussite du millésime. Car c'est bien l'humidité qui restera dans les annales de cette première partie de campagne. Pourtant, à l'aube des vendanges, tout était encore possible car la qualité d'une année se joue toujours le dernier mois. La fin août et le début du mois de septembre furent donc scrutés avec impatience et prudence. « *Malgré des nuits fraîches et des journées relativement ensoleillées, il reste encore beaucoup d'incertitude sur le mois de septembre mais cela se présente plutôt bien. Le potentiel est là, mais tout va se jouer dans les 3 ou 4 dernières semaines qui restent. Il va falloir être très vigilants.* »

PRUDENCE ET BAISSÉ DES VOLUMES

Un point de vue que partageait **Philippe Guigal, directeur général de la Maison Guigal**, qui lui aussi mettait le doigt sur la prudence à tenir. « *Il faut reconnaître que, contrairement à ses consœurs, Saint-Joseph a été relativement épargnée par le gel de printemps ; mais on a eu un été à la place du printemps, avec beaucoup de pluie, puis un épisode de gel noir et de nouveau un début d'été très pluvieux. On a clairement manqué de chaleur et de soleil et le mildiou a également fait un peu de dégât en août. Le dernier mois avant la récolte est donc décisif, on a longtemps espéré une fin d'été très ensoleillée. Cela pourra aller si l'on a un beau mois de septembre.* »

S'il est encore trop tôt pour dessiner son profil, 2021 se présente comme un millésime classique en termes de dates de vendanges, pas du tout précoce, peut-être dans la veine d'un 2013 ou d'un 2014. Avec des dates de récolte estimées autour des 20-25 septembre, soit ce qui était la norme il y a vingt ans !

Effectivement, souligne **Matthieu Brot, président de la cave de Saint-Désirat** : « *qualitativement, ce devrait être réussi. Les baies furent assez grosses grâce à la pluie, mais avec des grappes peu chargées en raison des pertes liées au gel et à la grêle, 30% en moyenne en ce qui concerne nos adhérents.* »



UN MILLÉSIME « NORMAL »

Atypique mais limité en volume, ainsi se profile le millésime 2021. Les raisins à l'abri des caves, les premiers jus écoulés confirmeront. Mûri dans la crainte, ce millésime aura longtemps joué à quitte ou double, laissant souvent les vignerons dans l'incertitude la plus totale. Saint-Joseph en personne a dû se pencher sur eux, les délivrant du doute.





L'EXIGENCE, L'ADN DES VINS DE SAINT-JOSEPH

Regards croisés sur l'exigence. Quatre personnalités expriment leur point de vue sur cette valeur : une philosophe, un géologue, un vigneron et un sommelier partagent leur expérience et illustrent cette vertu devenue point cardinal de l'appellation Saint-Joseph.

UNE VALEUR MORALE

Née de la nécessité et des circonstances, l'exigence est une notion qui peut s'appliquer à toutes les disciplines, à tous les métiers, à toutes les cultures et les civilisations, à tous les âges de la vie. Cet impératif d'excellence, de qualité, puise sa source dans un besoin et un désir, la revendication d'une volonté de toujours faire mieux, non pas pour briller et écraser les autres, mais prouver ses valeurs, sa force morale. Trop ou pas assez, subtil jeu d'équilibre entre le perfectionnisme

et le laxisme, l'exigence se pare de prétention, d'envie, d'audace, de courage, d'autorité aussi, de motivation et d'émulation.

Comme les terres de Saint-Joseph qui réclament la plus grande attention et ne donnent le meilleur d'elles-mêmes qu'à force de travail et de volonté, d'autres professions s'arrogent les conditions de cette vertu morale.

En parallèle du vigneron, le métier de sommelier exige un haut degré d'exigence, qui s'exerce à différents points de vue et de multiples façons. **Alexandre Rimbaud, sommelier et propriétaire du restaurant Botanique à Paris**, l'explique parfaitement. Partant du constat que la cuisine française est, par essence, sophistiquée mais imparfaite, trouvant son aboutissement dans l'accord avec le vin, il doit sans cesse mener une quête de l'alliance des goûts et des saveurs. Le vin sublime le plat et doit répondre à l'approche à la fois naturelle et maîtrisée de la cuisine de notre chef Sugio Yamagoshi, à la richesse imaginative infinie. « *La passion et le respect pour la terre guident mes choix, c'est une histoire d'émotions* ». C'est aussi un travail d'équipe, en connaissant parfaitement tous les produits que l'on utilise, leur provenance, leurs caractéristiques, en se les appropriant pour les transformer de façon optimale puis les servir de manière adéquate.

L'EXIGENCE, PARTOUT ET POUR TOUS

Mais l'exigence n'est rien sans une finalité, un public à satisfaire, des collaborateurs à motiver et impliquer. « *L'épanouissement du personnel importe beaucoup, celle des fournisseurs également, de même, bien évidemment, la satisfaction du client ; la gastronomie n'est pas qu'un dressage ou une consommation, c'est un dialogue, une correspondance entre un « chef d'orchestre » et son « public »*. De même, poursuit Alexandre Rimbaud, « *il faut que nos accords mets-vins soient intelligibles, au-delà de leur esthétique. Les textures, les saveurs, l'atmosphère des lieux et du moment sont à prendre en compte avant de proposer le vin susceptible de s'accorder au plat. Tout comme un vigneron, j'ai envie de transmettre, de communiquer quelque chose. Il faut essayer de faire passer un message. Le médium sera la structure du vin, sa cohérence, ses arômes, le travail en amont et pourquoi pas l'étiquette. Mais in fine, la véritable création culinaire doit être intelligible du client, seul décideur final.* » Comme à Saint-

Joseph où l'exigence se plie aux contingences géographiques qui étirent l'appellation du nord au sud sur une soixantaine de kilomètres, l'exigence de Botanique implique le mariage des cultures française et japonaise, une jonction sans couture entre la cave et la cuisine.

Sans pour autant être synonyme de perfection. « *Il peut y avoir des défauts mais il faut un parti pris, une prise de risque aussi, de l'audace. L'habitude et le consensus peuvent lasser. Je préfère un défaut à l'ennui, c'est pour cela que l'on s'autorise de sortir des codes, pour transmettre une émotion.* »

Une vision que partage totalement **Alexandre Delétraz, vigneron à Fully dans le Valais**. « *L'exigence, elle est avant tout pour soi-même, mais aussi envers ses équipes. C'est essayer de s'améliorer chaque année, de s'adapter, d'expérimenter de nouvelles choses pour en savoir toujours plus. C'est aussi se lancer de nouveaux défis pour aller plus loin, avec en ligne de mire l'amélioration de la qualité.* »



« Chez Botanique »

DES TERRES RUDES, SOURCES DE DÉPASSEMENT DE SOI

Inspiré par ses mentors de Saint-Joseph - Jean Louis Chave, Pierre Gonon - il façonne à la main des coteaux abrupts, un peu plus de 5 hectares de petites terrasses qui s'étagent jusqu'à 900 mètres d'altitude, éclatées en 120 parcelles cadastrales. « Fully est l'unique commune viticole qui repose sur des gneiss, des sols extrêmement durs, pauvres et filtrants, très sensibles à la sécheresse ». Il y cultive des cépages autochtones comme la petite arvine, l'humagne, l'amigne, le cornalin, mais aussi le gamay, la syrah et le pinot noir et ne manque pas d'échanger avec ses cousins du Rhône pour affiner le cahier des charges et les contraintes salutaires propres à l'appellation helvétique.

Gilbert et Béatrice Cochet, professeurs agrégés de géologie, entérinent ce regard d'exigence du terroir et le lient au respect du vivant. « Le viticulteur ne peut pas inventer une géologie, il doit s'y adapter. C'est en cela que son métier est exigeant. Du respect de la nature naît l'exigence. »

L'adaptation est le propre de l'homme ; distinguer des parcelles, définir des lieux selon leur géologie, vinifier séparément les raisins de ces différentes origines : voilà la latitude qui s'impose à chacun et permet de proposer des styles de vins différents. Mais chaque appellation se définit de facto par son unité de terroirs, c'est ce qui la rend unique.

L'HOMME, PIVOT DE L'EXIGENCE

L'exigence a bien toute sa place car le travail de l'homme est fondamental, plus important même que la nature d'un lieu ! En effet, le facteur humain est souvent plus important que le facteur géologique. Bien sûr, il faut que le cépage planté soit adapté à la roche, que le sol soit vivant, peuplé de micro-organismes nourriciers, mais ce qui est déterminant finalement, c'est le choix du vigneron, sa façon de prendre soin de la vigne, car c'est cela qui va favoriser la présence ou non de micro-organismes différents (levures et bactéries notamment). Et ce sont ces micro-organismes qui vont donner le goût aux vins. Bien sûr, comme c'est le cas à Saint-Joseph, la diversité géologique va être encore plus intéressante sur une appellation monocépage : en résumé expliquent les professeurs, « une part importante de la qualité du vin repose sur les épaules du vigneron, puisqu'il n'a pas ou peu de prise sur la géologie et sur le cépage ».



C'est bien cette qualité qui se trouve au cœur de nos sociétés contemporaines. Pour **Elisabeth Ponsot, docteur en philosophie**, elle est un « label distinctif ». Mais bien souvent, elle nourrit un jeu de dupes, étant souvent confondue avec l'excellence et la motivation. La véritable exigence cible la perfection de la réalisation, elle est tournée vers l'action et la beauté, la vertu morale ; inséparable de la volonté, l'exigence permet ainsi « de ramasser en une même dynamique, la concentration du corps et de l'esprit ». Contraire à la paresse, l'exigence s'applique d'abord à soi-même. Elle fait ainsi écho à la rigueur stoïcienne qui voyait dans l'acte vertueux un moyen « d'assumer son statut d'homme et [de trouver] une solution à l'insatisfaction humaine ».



EXIGENCE ET PLAISIR

Il faut aussi la distinguer de la contrainte qui s'impose de l'extérieur. Certes, la difficulté est là, l'âpreté de la tâche réelle mais pour autant, l'obligation que l'on s'impose à soi-même, si elle, est bien tenace, elle est toujours animée d'une certaine vulnérabilité, ce qu'**Albert Camus** nommait « l'exigence véritable », qui « s'épanouit dans l'inquiétude et la persévérance en action. » De plus, si l'excellence, une fois atteinte, ne peut être

dépassée, l'exigence peut toujours mener encore plus loin. Elle conduit l'être au-delà de lui-même et lui permet de dépasser ses limites !

Un écho qui résonne fort en regard des coteaux de Saint-Joseph : il s'agit de dompter une nature récalcitrante, modelée dans la dureté d'un paysage. L'exigence peut alors se muer en plaisir et offrir une saveur particulière dans cette rigueur. « **L'impératif catégorique** » de Kant l'exprime très bien d'ailleurs ; en faisant violence à sa propre nature, en se dépassant, par l'exigence, on affine et raffine le plaisir. Ainsi, conclut Elisabeth Ponsot, « le plaisir devient subtil, grâce à l'exigence. »

Un plaisir à partager et retrouver dans un verre de Saint-Joseph bien sûr !

LA SÉLECTION DES VINS DE SAINT-JOSEPH

SÉLECTION SPÉCIALE DE CUVÉES PARCELLAIRES



DOMAINE GUY & THOMAS FARGE
« Vania » 2018

👁️ Jaune doré avec quelques reflets argentés
 🍷 Cette cuvée est gourmande (bergamote et vanille) avec des arômes de fruits blancs (poires en sirop, pêches bien mûres)
 🗨️ En bouche, le vin est généreux et équilibré par une tension minérale
Prix caveau | 29,00€



MAISON M. CHAPOUTIER
« Les Granilites » 2018

👁️ Jaune intense, aux reflets brillants verts
 🍷 Frais, aux notes délicates de fleurs blanches et de fruits à chair blanche (pêche, poire). Notes gourmandes soulignées d'un boisé fondu.
 🗨️ Attaque fraîche et équilibrée, joli volume aux notes gourmandes de dessert, tension minérale et une finale longue et persistante.
Prix caveau | 33,15€



VIDAL-FLEURY
« Saint-Joseph blanc » 2018

👁️ Jaune avec quelques reflets or et verts
 🍷 Nez complexe et intense : fleurs blanches, noisette, pêche blanche.
 🗨️ Ample et structurée, cette cuvée offre une pointe de minéralité. En fin de bouche, une belle longueur basée sur le fruit.
Prix caveau | 18,00€



BENOIT ROSEAU
« La Ribaude » 2019

👁️ Robe rouge grenat intense
 🍷 Épicé, aux notes de fruits rouges mûrs relevées par des arômes poivrés et une pointe de violette.
 🗨️ Vin élégant, ample et gourmand. Les tanins sont fins et élégants et la finale persistante.
Prix caveau | 15,00€



CAVE DE SAINT-DÉSIRAT
« Domaine Rochevine » 2017

👁️ Pourpre vif avec des reflets violes
 🍷 Complexe avec des notes de fruits rouges qui se mêlent aux notes épicées, typique du cépage Syrah.
 🗨️ Une cuvée puissante et profonde qui dévoile ses arômes au fur et à mesure des années.
Prix caveau | 30,00€



CAVE DE TAIN L'HERMITAGE
« Excursion en Saint-Joseph » 2020

👁️ Robe intense et profonde
 🍷 Complexe, le nez s'ouvre sur des notes fruitées (fruits noirs mûrs) et épicées.
 🗨️ Fraîcheur et minéralité s'associent à des tanins fins et soyeux en bouche.
Prix caveau | 25,00€



DOMAINE COURSDON
« L'Olive » 2019

👁️ Robe grenat d'une belle intensité avec des reflets violets
 🍷 Bouquet de violette, de mûre, de fruits rouges agrémenté de notes épicées.
 🗨️ Longueur et puissance caractérisent ce vin aux tanins serrés et soyeux. Pour les plus patients, quelques années de cave sont conseillées.
Prix caveau | 30,00€



E.GUIGAL
« Vignes de l'Hospice » 2018

👁️ Rouge sombre
 🍷 Complexe dominé par des notes de fruits noirs. Les arômes délicats du bois neuf sont subtils.
 🗨️ Attaque puissante avec des tanins bien présents qui restent fins et élégants.
Prix caveau | 57,00€



MAISON GABRIEL MEFFRE
« Laurus » 2018

👁️ Rouge pourpre, brillante et intense
 🍷 Notes de fruits noirs qui se mêlent délicatement à des notes épicées (régisse, poivre, cannelle).
 🗨️ Une bouche charnue, ronde et ample permet à ce vin riche et puissant de présenter une belle longueur.
Prix caveau | 29,00€



FAMILLE PIERRE GAILLARD
« Clos de Cuminaille » 2019

👁️ Pourpre aux reflets violacés
 🍷 De beaux arômes de fruits rouges se dévoilent.
 🗨️ Une bouche élégante, pleine de finesse avec une finale poivrée qui permet au vin de présenter une belle longueur.
Prix caveau | 22,00€



DOMAINE DE BOISSEYT
« Les Garipelées » 2019

👁️ Rouge profond
 🍷 Nez expressif rappelant les petits fruits des bois.
 🗨️ Ce Saint-Joseph présente un parfait équilibre. Une aromatique fraîche, des tanins souples et soyeux. La finale d'achève sur des notes de torréfaction.
Prix caveau | 22,00€

CARNET D'ADRESSES.		
Domaine Guy et Thomas Farge 18 Chemin de la Roue, 07300 Saint-Jean-de-Muzols 04 75 08 28 65 - www.vigneron-guy-farge-rhone.com	Benoit Roseau Le Moulin À Vent, 42410 Pélussin 06 20 80 46 57 - www.closdupigeonnier.fr	E.Guigal Château d'Ampuis, F69420 Ampuis 04 74 56 10 22 - www.guigal.com
M.Chapoutier 18 avenue du Dr Paul Durand, 26600 Tain l'Hermitage 04 75 08 28 65 - www.chapoutier.com	Cave de Saint-Désirat Quartier Tine Rodet, N°8 - 07340 Saint-Désirat 04 75 34 22 05 - www.cave-saint-desirat.com	Maison Gabriel Meffre 344 Rte de Sablet, 84190 Gigondas 04 90 12 30 21
Vidal-Fleury 48, Route de Lyon, F-69420 Tupin et Semons 04 75 08 28 65 - www.vidal-fleury.com	Cave de Tain l'Hermitage 122 Rte de Larnage, 26600 Tain-l'Hermitage 04 75 08 91 86 - www.cavedetain.com	Famille Pierre Gaillard Lieu dit "Chez Favier 508 route de Bazin, 42520 Malleval 04 74 87 13 10 - www.domainspierre.gaillard.com
	Domaine Coursodon 1 place du Marché, 07300 Saint-Jean-de-Muzols 04 75 08 18 29 - www.domaine-coursodon.com	Domaine de Boisseyt 178 RD 1086 - Les Prairies, 42410 Chavanay 04 74 87 23 45 - www.deboisseyt.com

SAINT-JOSEPH VU D'AILLEURS La Belgique

La Belgique est une terre d'accueil privilégiée pour les vins de Saint-Joseph. Principal marché export, le pays représente 10% des volumes exportés de l'appellation, derrière les Etats-Unis.

Bien connus des Flamands, les vins de Saint-Joseph entretiennent une relation privilégiée avec la patrie d'Eddy Merckx. Ce pays de 11 millions d'habitants et presque autant d'amateurs représente un débouché très intéressant pour l'appellation car les consommateurs sont pour la plupart éduqués et connaisseurs.

Barbara Hoornaert, co-fondatrice et sommelière du restaurant Barge à Bruxelles souligne l'attrait des Belges pour les vins de Saint-Joseph, une appellation de référence, connue et reconnue.

« Les consommateurs belges aiment Saint-Joseph parce que c'est une appellation rassurante, ils se sentent en confiance. Et puis elle permet de se faire plaisir tout en restant accessible en termes de budget. » Une analyse partagée par **Pierre-François Lunden, caviste à Wine Top à Braine l'Alleud.** « La plupart des gens ont généralement entendu parler de cette appellation. Dans leur esprit, c'est une appellation qui résonne de manière qualitative si bien qu'ils sont souvent prêts à mettre un peu plus cher par rapport à leur budget initial. »

APPRÉCIÉS POUR LEUR ÉQUILIBRE ET LEUR FINESSE

Une cote de confiance liée aussi au caractère intrinsèque des vins. « Pas trop puissants ni trop exubérants, ce sont des vins équilibrés, digestes, faciles à appréhender ; pour ma part j'apprécie particulièrement la mesure entre les épices et le fruit sans tomber dans la lourdeur. Et puis les deux couleurs permettent aussi à un plus large public de les apprécier, le blanc notamment étant plus confidentiel et moins connu des consommateurs belges. J'aime d'ailleurs proposer quelques accords



avec des produits belges, c'est toujours un succès ! Je pense qu'il y a encore une marge de progression à assurer en termes de notoriété car il y a de la place pour cette appellation. Les Belges sont curieux, friands de nouveautés, à coup sûr ils vont adorer !»

Cécile Deblauwe, influenceuse sur les réseaux sociaux à travers son Instagram @wineandkawaii partage ce point de vue et notamment l'avenir clément qui se présente aux vins de l'appellation sur le marché belge. « Aujourd'hui, ils se font encore discrets sur les cartes des restaurants. Mais c'est une appellation qui est souvent gage de confiance et de qualité et qui tire son épingle du jeu, davantage prisée par les connaisseurs de vin soucieux de nouveautés ou de sortir des sentiers battus. Ils sont assez curieux à son sujet et posent beaucoup de questions sur les terroirs. Les blancs notamment gagneraient à être plus présents car ils sont peu connus et encore peu visibles.»



UN AVENIR TRÈS PROMETTEUR

Autre point positif, leur très bon rapport qualité-prix comparé à d'autres appellations peut-être plus connues de la Vallée du Rhône septentrionale. « Actuellement, l'appellation Saint-Joseph répond totalement à cette exigence de budget » renchérit Pierre-François Lunden.

Quand les belges achètent une bouteille de Saint-Joseph, ils se font plaisir ! L'appellation a donc un bel avenir devant elle sur ce marché clef, d'autant qu'avec la pandémie, comme le souligne **Marc Vanhellemont, journaliste spécialisé dans les vins et spiritueux,** « la consommation de vin a largement augmenté en Belgique et Saint-Joseph, comme beaucoup d'autres appellations, en a largement profité. Évidemment, les rouges sont très connus, les blancs un peu moins. Pourtant, il y a une vraie demande pour les blancs même si cela concerne une petite partie de connaisseurs et d'amateurs de vins. »



SAINT-JOSEPH
CRU DES CÔTES DU RHÔNE