

N° 4

ILLUSTRÉ

ÉDITION SPÉCIALE

**LE MAGAZINE DES VINS
DE L'APPELLATION
SAINT-JOSEPH**



SAINT-JOSEPH
CRU DES CÔTES DU RHÔNE

AOUT 2022

SOMMAIRE

- 03. **Édito**
- 04. **Les Brèves**
- 06. **L'Actu**
Le travail en cave en appellation Saint-Joseph
- 08. **Focus**
La Syrah : le cépage emblématique de l'appellation Saint-Joseph
- 12. **Sélection des vins de Saint-Joseph**
Sélection spéciale Syrah
- 14. **Saint-Joseph, vu d'ailleurs**
Syrah et lyonnaises, version street food

L'appellation tient à remercier :

- Xavier Frouin, *Œnologue de Cave de Tain l'Hermitage*
- Jacques Grange, *Œnologue de la Maison Delas*
- Nelly et Arnaud De Boel-France, *Domaine Famille De Boel-France*
- Anaïs Cellard Rouvière, *Domaine du Chêne*
- Olivier Yobregat, *ingénieur agronome*
- Neville Rowe, *Oenologue du Château Tanunda, Barossa Valley – Australie*
- Edmond Gasser, *sommelier Maison Pic****
- Cyril Montégu, *auteur gourmet et influenceur lyonnais @cyril_mntg*
- Olivier Canal, *chef du restaurant La Meunière*
- Alix Petitjean, *caviste Pointu ! Vins Renversants (Lyon 5)*

Crédits photos

©Bertrand Perret, ©Nicolas Villion, ©Alexandra Battut - Agence Camille Carlier, ©Juan Robert

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

GraphiScann 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

« Les grands cépages n'ont pas besoin d'être assemblés ! »

Résiliente la syrah ? Ce plant ancestral se tourne aujourd'hui vers le futur car même si son ancrage local est fort, elle doit plus que jamais envisager l'avenir et répondre aux défis du changement climatique. Croisement de la mondeuse blanche savoyarde et de la dureza ardéchoise, la syrah a du caractère ! Cette variété locale s'est magnifiquement implantée à Saint-Joseph, baignée dans son environnement naturel. De surcroît, les sols de granite constituent indéniablement le substrat géologique qui lui est le mieux adapté : on peut parcourir le monde entier, jamais on ne trouvera meilleure équation. Mais la lune de miel entre ce sol et ce cépage reste fragile et l'on doit rester vigilant et inventif pour assurer sa pérennité. La hausse des températures notamment et le manque d'eau alertent sur la nécessité d'agir et d'anticiper. Il est évident que la question de l'irrigation va se poser : ce n'est plus une variable d'ajustement, cela devient un prérequis. Au moins pour les années les plus extrêmes et les plus sèches, le recours à l'irrigation devra être sérieusement envisagé et le cahier des charges de l'appellation, in fine, sera appelé à évoluer. Il faudra sans doute imaginer la création de lacs colinéaires, en utilisant certaines zones d'appellation non plantées, pour recueillir les eaux de ruissellement ; par ailleurs, la culture sur échelas qui apporte un effet ombragé

important, devra aussi être accentuée. D'une façon générale, le maître-mot sera : adaptation. Adaptation du mode de culture, des vigneron, de la production, de la commercialisation aussi. Aujourd'hui, Saint-Joseph reste majoritairement tourné vers le marché français, nous devons progresser à l'export car les habitudes de consommation changent et on ne boit plus du vin comme il y a vingt ou trente ans. Sur la production de rouge aussi il faudra évoluer : la jeune génération est davantage attirée par les blancs, les rosés ou les cocktails, les belles tables travaillent de plus en plus les poissons, les épices, grands pourvoyeurs de blancs. A l'avenir, le rouge sera moins sollicité et deviendra le choix des amateurs éclairés. Il faudra pallier cette désaffection relative, même si la syrah conserve encore une cote d'amour élevée. Pour autant, pas question de céder aux sirènes de l'assemblage ni de transiger : la culture en coteaux est, et restera le cœur de la syrah de Saint-Joseph, malgré des conditions de productions exigeantes et difficiles, car elle est un gage de qualité substantielle ; de plus, le granite lui permet de bien résister à la chaleur. Quant au cépage vinifié seul, il doit demeurer : les grands cépages n'ont pas besoin d'être assemblés ! A nous de chercher un surcroît de complexité dans nos sols et les levures adéquates qui s'y rapportent..

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

LES BRÈVES



LA MAISON M. CHAPOUTIER RÉINVENTE SON CAVEAU

Située à Tain L'Hermitage, en Vallée du Rhône, 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 naître. Pionnière en matière de biodynamie, la Maison M. CHAPOUTIER en a fait le principe fondateur de sa philosophie. Le 1^{er} caveau de vente de la Maison a vu le jour en 1996. A l'époque, il propose une soixantaine de références, mais au fil du temps, la Maison a su étendre ses domaines au-delà des frontières, et c'est plus de 294 vins qui sont proposés aujourd'hui. Il était donc temps de renouveler et repenser entièrement les lieux. Depuis mars, c'est un plus grand espace de dégustation, qui prend place dans un cadre épuré, soigné, boisé et chaleureux pour accueillir les œnologues du monde entier. Plus qu'un lieu de dégustation, le caveau se veut un lieu de découvertes autour des valeurs et de l'âme M. CHAPOUTIER. Dans un esprit de convivialité et de partage, propre à l'univers M. CHAPOUTIER, vous pourrez déguster ou redéguster des vins en provenance directe des différents domaines de La Maison. Le caveau réunit une équipe de 20 personnes, prête à faire découvrir le savoir-faire de La Maison : prestations de dégustation, visites de vignoble, ateliers d'initiation, balades à vélo à la découverte des terroirs septentrionaux. Les cuvées dégustées donneront à chacun de nombreuses idées cadeaux !

Informations :

Caveau M.Chapoutier - 18 Avenue Dr Paul Durand
26600 Tain-l'Hermitage - Tél. : 04 75 08 28 65
www.chapoutier.com

4



NOUVELLES EXPÉRIENCES ŒNOTOURISTIQUES CHEZ CLAIRMONT

8 familles, 15 vigneronnes, forment le collectif soudé de Clairmont. Cette exploitation à taille humaine et à l'ambiance familiale cultive 115 hectares de vignes en appellations Saint-Joseph, Crozes-Hermitage et Collines Rhodaniennes. Depuis peu, la cave coopérative a aménagé un nouvel espace caveau pour l'accueil et la dégustation des vins. Et pour faire découvrir l'histoire, le savoir-faire et la philosophie de la maison familiale, plusieurs ateliers et visites sont venus étoffer l'offre œnotouristique. Réservables directement depuis le site internet www.clairmont.fr, voici quelques informations sur le contenu de ces visites animées :

4 nouvelles expériences :

- **L'Atelier Assemblage** : Glissez-vous dans la peau du maître de chai et percez les secrets de cet art subtil. Apprenez à distinguer les cépages puis créez votre assemblage à partir des échantillons mis à votre disposition. *Durée : 1h30 - tarif : 35 € / personne*
- **L'Atelier Initiation à la dégustation** : Que sont les larmes ? La température de service ? Faut-il remuer le verre ? Initiez-vous avec nous à l'analyse sensorielle et maîtrisez l'art de déguster. *Durée : 1h - tarif : 25 € / personne*
- **La visite Domaine** : Venez percez les secrets de l'élaboration des cuvées « domaines » à travers une visite unique, à la découverte des terroirs de Clairmont et de leurs spécificités. Ce moment est ponctué de dégustations d'une sélection des cuvées parcelles, au cœur du chai à barriques. *Durée : 1h15 - tarif : 19 € / personne*
- **La visite Découverte** : Suivez le guide à la découverte de l'extraordinaire voyage de la grappe jusqu'à la bouteille. L'expérience se complète par la dégustation de six cuvées. Horaires : 10h, 11h, 14h, 16h. *Durée : 1h - tarif : 10€ / personne*

Renseignements et réservations :

Clairmont - 755 route des vignes - 26600 Beaumont-Montoux
Tél. : +33 (0)4 75 84 61 91 - Mail : contact@clairmont.fr - www.clairmont.fr



CAVE DE TAIN : NOUVEL ESPACE D'ACCUEIL À LA VILLA CAROUBE

Au pied de la Colline de l'Hermitage, la Villa Caroube devient le nouvel écrin de l'espace d'accueil de la Cave de Tain. Installé face à la Cave, le site regroupera les différentes activités de cette maison historique de l'appellation, fondée en 1933. Le bâtiment accueillera le pôle de formations TerraRhona, l'école professionnelle portée par la Cave, ainsi que le département œnotouristique Terres de Syrah. La Maison prendra place face à Valrhona, et intégrera la nouvelle boutique de la Cave de Tain dont l'offre vins sera complétée par une sélection de produits du terroir. Le lieu dispose également d'une salle de dégustation pour accueillir clients, séminaires, workshop. L'ouverture de ces nouveaux locaux est prévue pour cette rentrée 2022.

Acteur œnotouristique dynamique, la Cave propose différentes animations pour s'initier aux plaisirs de la syrah et partir à la rencontre du vignoble : apéro sur l'eau, entre St-Jo & Hermitage, vins et fromages, week-end buggy sur la Route des Vins ou tout terrain de Bren à Mercuriol, balades en gyropode dans les vignobles de Saint-Joseph et Hermitage ou encore escapades en trottinette électrique. Des expériences ludiques pour partir à la rencontre de l'appellation de manière originale.

Informations :

Cave de Tain l'Hermitage - 26602 Tain l'Hermitage Cedex
Tél. : 04 75 08 20 87 - www.cavedetain.com



DOMAINE RÉMY NODIN : ENTRE ŒNOTOURISME ET ÉCO-PÂTURAGE

Fondé au 12^{ème} siècle, le domaine de la Beleysse est un solide et noble corps de ferme fortifié. Aujourd'hui Rémy Nodin perpétue ce patrimoine viticole séculaire qui est le plus ancien domaine de Saint-Péray. L'exploitation ouvre ses portes tout l'été pour proposer un moment unique de découverte et de convivialité. Au programme de la saison estivale, différents ateliers ont été mis en place et sont accessibles à tous, sur réservation, pour comprendre le travail de la vigne et l'élaboration des vins :

- Une dégustation gratuite propose un premier contact avec le monde de la vigne et du vin. *Durée : 30 minutes*
- Une visite de la cave suivie d'une dégustation développe le parcours initiatique en Vallée du Rhône nord. *Durée 1h - tarif 15€/personne*
- Une visite dans le vignoble, au cœur des coteaux de la Beleysse, au pied du château de Crussol, puis de la cave en terminant par une dégustation accompagnée de caillette et de picodon. *Durée : 1h30 - tarif : 30€/personne.*

Horaires d'ouverture : du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h.

Animé par l'envie de faire perdurer les traditions passées tout en écrivant une nouvelle page de l'aventure vigneronne au domaine, Rémy et son épouse Amandine ont remis en place, comme cela se faisait autrefois, la pratique de l'éco-pâturage dans les vignes du domaine. Durant l'automne et l'hiver, les brebis pâturent entre les pieds de syrah, marsanne et roussanne et entretiennent les lieux, tout en fertilisant naturellement les sols sans les tasser. La présence de l'animal amène beaucoup de bien aux employés et au vigneron, tout en réduisant le bilan carbone de l'exploitation. Une manière de cultiver la vigne plus durablement.

Informations :

Domaine Rémy Naudin - 1 avenue du 8 mai 1945
07130 Saint-Péray - Tél. : 04 75 40 35 90 - www.remy-nodin.fr

EN BREF



NOUVELLE IDENTITÉ POUR LE DOMAINE CHABOUD-CELLIER

Chaboud, c'est Stéphane, qui représente la 6^{ème} génération de vigneronnes à Saint-Péray. Cellier, c'est Charlene, œnologue, qui s'est associée au domaine pour lui apporter une nouvelle impulsion. Les ambitions de ces deux passionnés se conjuguent à l'unisson : de nouvelles plantations, la certification HVE, l'ouverture d'une boutique au domaine et la création d'ateliers dégustation. Ce duo regorge de projets pour l'avenir de ce domaine de 13 hectares répartis sur les terroirs de Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, Cornas, Saint-Péray, et Côtes du Rhône. Le domaine Chaboud-Cellier bénéficie d'un vignoble composé essentiellement de vieilles vignes installées en coteaux ou en terrasses sur des sols calcaires et granitiques avec des conditions climatiques très favorables. Ces terroirs uniques sont en pleine effervescence, et adoptent une nouvelle charte graphique sur les étiquettes. Les 11 cuvées du domaine arborent avec fierté un nouveau packaging, en accord avec les valeurs de renouveau du duo de propriétaires.

Informations :

Domaine Chaboud-Cellier - 21, rue Ferdinand Malet
07130 Saint-Péray - Tél. : 04 75 40 31 63
www.domainechaboudcellier.com



NOUVEAU PACKAGING POUR LES VINS DU DOMAINE FAURY

Le Domaine Faury est situé à Chavanay, dans le hameau de la Ribaudy, berceau de la famille.

Ancienne ferme familiale, les animaux ont laissé la place aux cuves et les terrasses recouvertes de chênes et d'acacias accueillent désormais Syrah, Viognier, Marsanne et Roussanne. Aujourd'hui, le vignoble du Domaine Faury compte 17 hectares, conduits avec passion par Lionel qui produit des vins en appellations Condrieu, Saint-Joseph, Côte-Rôtie et en I.G.P. Collines Rhodaniennes. Depuis 2020, le packaging des bouteilles a été revisité avec simplicité pour laisser seul s'exprimer le terroir signé des mains de l'homme qui le travaillent.

Informations :

Lionel Faury - 19 bis, La Ribaudy - 42410 Chavanay
Tél. : 04 74 87 26 00 - www.vins-lionel-faury.fr



PLANTATIONS : DE NOUVELLES PARCELLES AU DOMAINE LES TERRIENS

Installé sur la commune de Chavanay, les Terriens travaille avec brio plusieurs terroirs de la Vallée du Rhône nord : Saint-Joseph, Côte-Rôtie, Condrieu... Les 8,5 hectares du domaine continuent de s'agrandir avec la plantation d'une nouvelle parcelle de Syrah sur la commune de Tournon, au lieu-dit « Peygros ». Elle recouvre pour le moment 3500 m², mais constituera à terme 1 ha en AOC Saint-Joseph. Autre nouveauté, le domaine développe son accueil œnotouristique, en collaboration avec le label Vignobles et Découvertes®. Il organise ainsi plusieurs événements : concert de jazz, brunch, et randonnée dans les vignes. Le caveau propose des dégustations et est ouvert du lundi au samedi.

Informations :

Les Terriens - RD 1086 - 42410 Chavanay - Tél. : 06 58 42 90 47

A BOIRE, A FAIRE

ÉVÈNEMENTS FESTIFS AU DOMAINE DE BOISSEY

Ce domaine historique du Rhône septentrional a vu 6 générations se succéder pour cultiver avec passion les terroirs nordistes de la Vallée du Rhône. Saint-Joseph, Côte-Rôtie mais aussi Condrieu, la famille travaille 11 hectares répartis entre ces 3 grandes appellations. Ici les paysages sont spectaculaires, avec des pentes de plus de 50% de dénivelé. Ces vignobles de coteaux permettent de faire perdurer les traditions culturelles anciennes, avec un travail à la main respectueux. Pour faire découvrir les vins issus de ces terroirs d'exception, la Maison organise plusieurs événements au gré des saisons. Cet été a eu lieu le 1^{er} dîner dégustation « ENTRE METS & VINS ». Un menu concocté sur-mesure, en 4 temps, par une cheffe locale pour sublimer les cuvées de Saint-Joseph et Condrieu. Du 23 au 25 septembre, un week-end invite à la découverte du domaine avec au programme : un concert de Jazz le vendredi soir, une randonnée guidée le samedi puis un Brunch au domaine le dimanche. A ne pas manquer, le Fascinant Week-end fait revivre ce programme festif les 16 et 17 octobre 2022 sur les thèmes Jazz, Randonnée & Brunch.

Informations :

Vignoble De Boisseyt - 178 RD 1086 - Les Prairies - 42410 Chavanay
Tél. : 04 74 87 23 45 - Mail : contact@deboisseyt.com
www.deboisseyt.com

VINEUM : OÙ DÉGUSTER UN VERRE DE SAINT-JOSEPH AU PIED DE L'HERMITAGE ?

Situé au pied de la Colline de l'Hermitage sur une place chargée d'histoire, le Vineum abrite le caveau des Domaines Paul Jaboulet Aîné ainsi qu'un bar à vin, un restaurant, et un espace boutique. Les sommeliers accueillent les amoureux du vin et de la gastronomie dans un environnement élégant et chaleureux avec la volonté de transmettre leur passion du vin et de la terre. Un lieu d'échange et de partage installé à Tain-l'Hermitage et qui propose une belle aventure gustative. Selon les envies, la partie restaurant propose un menu hebdomadaire composé de produits frais issus de producteurs locaux mais également des légumes provenant du potager biologique de la maison. Pour ceux qui souhaitent se livrer à un instant gourmand, il est possible de partager une belle assiette de charcuterie et de fromage autour d'un bon verre de vin tout au long de la journée. Au caveau, les œnologues auront la possibilité de se livrer à une dégustation commentée des plus belles appellations de la région.

Informations :

Vineum Paul Jaboulet Aîné - 25 Place Du Taurobole
26600 Tain-L'hermitage
Tél. : 04 75 09 26 20 - Mail : vineum@jaboulet.com
www.vineum.blogspot.com



L'illustré des Vins de l'appellation Saint-Joseph

L'illustré des Vins de l'appellation Saint-Joseph

LE TRAVAIL EN CAVE



6

Tout au long de l'année, une fois les vendanges terminées, que se passe-t-il dans les caves de l'appellation ? Zoom sur le travail discret des maîtres de chai qui œuvrent à l'abri des regards.

Les raisins rentrés, tout ou presque reste à faire. Transformer la matière brute en nectar relève de précision et surtout d'attentions constantes, ponctuées des bons gestes à chaque étape. Dès la réception des raisins, une course contre la montre débute. Arnaud De Boel, du Domaine Famille De

Boel France, connaît bien la cadence. « Sur les blancs, nous effectuons un pressurage direct des grappes non éraflées, avec un passage au froid au préalable. S'ensuit un débouillage au froid de 24 heures, sans enzyme ni azote car nous sommes en biodynamie. » Quant aux rouges, ils font l'objet de « remontages ou des pigeages plus ou moins soutenus ». Certains, comme la Maison Delas, choisissent un égrappage total, d'autres la vendange entière.

« Entre les blancs et les rouges, le suivi de cave représente presque un temps plein » témoigne Anaïs Cellard-Rouvière, à la tête du Domaine du Chêne. « Il y a le suivi des fermentations, le contrôle de température et de densité tous les jours. Il y a également les remontages pour les rouges, qui s'effectuent plusieurs fois par jour. » Cette dernière opération consiste à « remonter » les jus sur le chapeau de marc pour apporter au vin couleur, matière et éléments structurants.

Selon le profil des vins, ils sont ensuite orientés dans différents contenants. Chez Delas, explique Jacques Grange, Directeur œnologue de la Maison : « les vins rouges au fort potentiel de garde sont entonnés et élevés en fût durant au moins 18 mois. Les vins à consommation rapide, sur lesquels le fruité est privilégié font l'objet d'un passage en cuve inox. L'élevage est moins long, une année généralement. »

« Durant tout l'hiver, les vins sont ainsi surveillés, qu'ils soient en cuves inox, de béton ou en barriques de chêne. Là encore, il est indispensable de surveiller chaque barrique, afin qu'il n'y ait pas de déviance. Et puis bien sûr, régulièrement, « on goûte puis on ouille (remplit, ndr) la barrique, pour combler les manques qui sont dus à l'évaporation naturelle du vin ; c'est la part des anges. » explique Anaïs.

Le soutirage est une autre étape fondamentale : cette opération se déroule durant l'élevage et permet de séparer le vin de ses lies (les levures mortes issues de la fermentation) et de l'aérer. Pour la centaine de barriques à gérer, Anaïs s'adjoint l'aide de deux personnes supplémentaires. « Une pour la pompe, une à la réception et une dernière personne au nettoyage des barriques. »

Encore une fois, la dégustation est la clef. Xavier Frouin, maître de chai de la Cave de Tain, s'y fie beaucoup. « Quand on estime que le vin est suffisamment équilibré, que les tanins sont souples et ronds, alors on décide : on sépare le jus de goutte du jus de presse, qui peut être réintégré en partie pour apporter épaisseur et structure. » Et d'ajouter : « les vins sont suivis régulièrement d'un point de vue analytique et gustatif jusqu'au soutirage un an après. »

Vient alors la phase finale : l'assemblage. « Une fois les élevages terminés, les vins sont placés dans différentes cuves en fonction de leur origine et dégustés un à un. » C'est un long processus où les essais sont nombreux pour pouvoir déterminer les alliances les plus adéquates.

Dernière manipulation en fin de cycle, et non des moindres, la mise en bouteille. « Elle se prépare de longs mois à l'avance car il faut anticiper le temps de filtration des vins, pour qu'ils soient propres. Après filtration, nous effectuons une nouvelle analyse des vins. Dans le contexte actuel, avec la pénurie de bouteilles et de



matières sèches, mieux vaut s'organiser trois ou quatre mois à l'avance ! » explique Anaïs Cellard-Rouvière. Il faudra encore 4 à 5 personnes pour gérer cette dernière étape avant que le consommateur puisse, enfin, savourer ces Saint-Joseph !

Point crucial à surveiller : les fermentations !

C'est le nerf de la guerre, la période particulièrement délicate. Elle dure généralement une dizaine de jours mais peut s'étirer sur une période plus longue. L'avenir du vin est en jeu. Sur les blancs par exemple, en cas d'excès de sucre, les levures ont du mal à aller au bout. Si l'année a été compliquée, les fermentations sont moins régulières ; il faut alors redoubler de vigilance pour vérifier que le moût fermente bien jusqu'à la fin et qu'il ne reste pas de sucres qui poseraient problème par la suite, risquant une nouvelle fermentation ultérieure en bouteille.



7



SYRAH, LE CÉPAGE EMBLÉMATIQUE DE L'APPELLATION SAINT-JOSEPH

C'est le cépage rouge emblématique de l'appellation, le roi de la vallée du Rhône nord. Retour sur ses origines, son histoire et son avenir avec des experts qui se sont penchés à son chevet.

Les histoires les plus mystérieuses et les plus romantiques courent au sujet de la syrah. Certains prétendaient que le plant avait été ramené d'Égypte en France par les légions romaines, tandis que d'autres affirmaient que son berceau d'origine était la Perse, en raison de la petite cité portant le nom de shiraz (le nom gardé par les Australiens), ou bien de l'île grecque de Syros ou encore de Syracuse ; il aurait alors été rapporté à Marseille par les Phéniciens. En 1998, des chercheurs ont coupé courts aux mythes, aussi charmants fussent-

ils, en établissant que le cépage est bien une variété française. Son profil génétique a même été tracé : il serait un croisement entre deux variétés du Dauphiné, la dureza et la mondeuse blanche. Sans que l'on sache précisément quand eut lieu ce croisement entre un raisin blanc et un raisin noir, multiplié ensuite par bouturage jusqu'à donner des surfaces de syrahs considérables dans le monde entier.

Quant à l'orthographe du nom, là encore les versions furent nombreuses. Au départ écrit sira, ensuite avec deux r, avec un y puis un i, toutes les variations se trouvent. Le y et le h sont assez récents et sont pour ainsi dire des fantaisies d'écriture. Toujours est-il que le cépage est longtemps resté discret, voire en retrait. D'ailleurs, ses premières mentions datent de 1781, ce qui est assez tardif.

UNE CULTURE D'ADAPTATION FORCENÉE

En ce qui concerne la culture du plant, il n'acquiert sa notoriété que récemment. Avant la crise du phylloxera, la culture de la syrah était cantonnée à l'Isère et à la Drôme. Dans les années 1960, le cépage représentait moins de 2000 hectares en France puis a colonisé peu à peu le Languedoc. En 1979, la France en comptait 12 000 hectares contre 10 000 en Australie ! Aujourd'hui, ce sont environ 66 000 hectares. *

Toujours est-il que la syrah s'est parfaitement acclimatée à son terroir d'origine et en dehors. Sélectionnée par l'homme, elle s'est imposée avec succès, s'adaptant au fil des siècles. La syrah telle que nous la connaissons aujourd'hui est bien le fruit d'un long processus d'adaptation, « la rencontre entre des hommes, un terroir et des méthodes de culture, un savoir-faire. » explique Olivier Yobrégat, Ingénieur-agronome et œnologue à l'Institut Français de la Vigne et du Vin. « Il ne faut pas oublier qu'avant le phylloxera, toutes les vignes étaient cultivées en simple bouturage, c'est-à-dire franchises de pied. Si la syrah s'est imposée en vallée du Rhône, c'est qu'elle s'y est favorablement développée à partir de ses propres racines, se plaisant particulièrement dans ces sols granitiques. » Depuis l'arrivée du porte-greffe, l'adéquation sol-cépage a changé, et cela a permis à la syrah de sortir de ses terroirs de prédilection ; « le porte-greffe permet en effet d'élargir le champ de culture d'un cépage à différents types

de sols où il ne pousserait pas naturellement. » explique l'agronome.

Pourtant, au départ, la syrah possédait peu d'atout sur le plan agronomique : difficile à cultiver, elle a de très longs rameaux cassants et fragiles au vent, avec un port retombant. Mais les vignerons se sont acharnés, trouvant des modes de culture particuliers (palissage, échelas, terrasses). Ce processus d'adaptation est aujourd'hui plus que jamais d'actualité avec le changement climatique.

LA NOUVELLE DONNE DU CLIMAT

Avec ses rameaux vigoureux, son absence de pigmentation au printemps (pas de pétiole rouge), la syrah résiste plutôt bien aux fortes chaleurs mais craint la sécheresse sur le long terme ; la question de l'irrigation devra se poser, comme en Australie, où le cépage est très présent et bien adapté. Autre possibilité : les systèmes de filets d'ombrage ou des installations photovoltaïques au-dessus des vignes, actuellement en cours d'expérimentation. Autres pistes : jouer sur les densités de plantation pour diminuer la concurrence entre souches et donc le stress hydrique. Jouer aussi sur les hauteurs de palissage, car plus le feuillage est haut, plus il y a d'évaporation et donc, in fine, des maturités plus élevées. Plus que la densité elle-même, l'idée est de faire varier le rapport entre le feuillage et les volumes de fruit récoltés.

* Chiffres 2018.



GRANITE ET SYRAH : L'ADÉQUATION PARFAITE

Le terroir granitique correspond très bien à la syrah, à sa concentration et surtout lui apporte la fraîcheur et la minéralité nécessaires. Ce sont des terroirs où la vigne peut s'enraciner très profondément, puisque ce sont des terroirs fracturés où les racines peuvent passer entre les roches. Si on la plantait sur des terroirs argileux, cela favoriserait sa vigueur au détriment de sa concentration et de sa bonne maturité.

La syrah peut être assemblée ou vinifiée seule. Ses grappes assez longues, de forme elliptiques, un peu allongées, ses baies noires bleutées donnent un jus aux arômes de framboise, de poivre, de réglisse et de violette. Qui évoluent au fil du temps vers les fruits noirs, légèrement fumés, allant sur le lard, le cuir, avec toujours une petite touche poivrée caractéristique sur la finale. Notamment sur Saint-Joseph où les parfums se partagent entre le fruit, les épices et le côté floral et cuir. « *Ce sont des vins qui sont extrêmement racés, mais aussi diversifiés du fait de la longue bande de l'appellation, qui court de Chavanay jusqu'à Guilhaud-Granges. C'est énorme la diversité de terroirs qu'elle propose !* » témoigne Edmond Gasser, chef sommelier de la Maison Pic à Valence. En fait, la diversité des terroirs couplée au nombre de vigneron fait que l'on peut accéder à une grande variété de profils de vins. Et de poursuivre : « *Il y a un marqueur commun aromatique qui provient du granite, un côté un peu sauvage. Saint-Joseph, ce n'est pas un vin qui se livre de manière évidente, il y a une sorte de résistance dans les jeunes années !* »

ACCORDS SENSIBLES...

Un vin qui mérite un peu d'attente et de repos en cave. « *En ce moment, nous préférons présenter les 2016, et quelques millésimes plus anciens comme 2013 et 2012. J'aime également faire découvrir des millésimes antérieurs à 2010, comme 2005 et 2007.* » explique le sommelier. Et de conclure : « *ce sont des vins que j'aime spontanément servir à table. Ils sont très agréables en début de repas,*



avec une belle charcuterie, mais encore mieux à table, ouverts à l'avance. » Un Saint-Joseph pas trop âgé avec une côte de cochon maturée par exemple, une jeune syrah de 2018 également sur une tomme de brebis servie avec une confiture de mûre et un pain de seigle. Et pourquoi pas en accord sur un dessert, sur du chocolat avec des fruits comme la myrtille ou le cassis ? Saint-Joseph en offre décidément pour tous les goûts et tous les moments.



LA SYRAH VUE D'AILLEURS

Le terroir de Fully Grand Cru. C'est un terroir de gneiss, au climat continental à l'ouest, avec les courants frais du Léman, et plus méditerranéen au sud. Les vignes sont plantées en terrasses, entre 420 et 900 mètres d'altitude. Étant très au nord, les maturités sont toujours très bonnes, avec une amplitude thermique optimale en période de vendange. Vinifiée à l'identique du Rhône, la syrah de Fully est assez semblable à sa cousine explique le vigneron Gérard Dorsaz. « *On a des syrahs très fraîches, fruitées, bien épicées, qu'on peut vraiment confondre avec celles de la Vallée du Rhône ! Mais avec des rendements plus élevés, les différences apparaissent.* » En tout état de cause, la syrah de Saint-Joseph reste un modèle qui inspire largement les vigneron de Fully !

Australie, Barossa Valley. Château Tanunda se situe à 90 km au nord-est d'Adélaïde, dans le sud de l'île. Le climat méditerranéen, les vignes franches de pied, la plupart centenaires, portent la région parmi les plus réputées au monde. Neville

Rowe, oenologue de la propriété de près de 200 hectares, se réjouit de ce climat chaud aux nuits fraîches, de ces sols calcaires et ferrugineux favorables à la syrah, livrant ici des vins corsés, puissants, riches en arômes, aux notes chocolatées et de fruits noirs. Importée il y a 200 ans, la syrah (ou shiraz) représente aujourd'hui 30% des surfaces totales plantées. Mais les vins de « shiraz » sont plus confiturés et charpentés que ceux du « style syrah » comme ils ont coutume de les appeler dans la Barossa Valley, qui se rapprochent davantage de ceux du Rhône.

Californie du Sud. Vers Santa Barbara et Santa Cruz, les "Rhône Rangers" l'ont massivement adoptée. Aujourd'hui, la syrah est la star du vignoble américain, supplantant même les populaires zinfandel et merlot. Le cépage aurait été introduit en Californie en 1880 sous une forme plus ancienne, avant que la région de Paso Robles ne fasse venir des plants français dans les années 70. Depuis, son expansion a été rapide et le cépage a gagné différents états du pays.

LA SÉLECTION DES VINS DE SAINT-JOSEPH

SÉLECTION SPÉCIALE SYRAH



JEANNE GAILLARD
La Relève 2020

La relève est bien là, avec Jeanne qui vinifie pour cette cuvée 3 parcelles de vieilles vignes (dont de vieilles serines de pays), situées sur les communes de Chavanay et Mallevall. Côté vinification : vendanges manuelles, macération pré-fermentaire à froid, puis élevage en barriques. L'élevage est mené en douceur pour obtenir un boisé élégant tout en conservant le caractère du cépage et de l'appellation.

Expression : fruité, épicé, minéral.



GABRIEL MEFFRE
Saint-Etienne 2018

Après un hiver doux, un printemps humide, l'été 2018 fut chaud, et le mois de septembre sec et ensoleillé favorisant une croissance et un mûrissement idéal des grappes. C'est à maturité optimale et dans des conditions idéales qu'a pu être récolté ce millésime 2018. La cuvée « Saint-Etienne » est composée de Syrah provenant d'un sol léger de schistes sur un socle granitique typique de l'AOC.

Expression : fruits noirs, terre brûlée, épices grillées et violette.



DOMAINE LES ALEXANDRINS
Saint-Joseph rouge 2020

Le domaine travaille 4 hectares en AOC Saint-Joseph sur des sols de granit altéré, appelés « galets roulés ». Le vignoble est situé sur la commune de Tournon-sur-Rhône, qui comme une sentinelle, monte la garde au-dessus du Rhône. Cette cuvée livre un vin généreux, gourmand avec une belle vivacité après un élevage en fûts de 15 mois.

Expression : petits fruits sauvages, poivre noir, minéralité du granit.



M. CHAPOUTIER
Deschants 2020

Les abrupts coteaux de gneiss et granit, localement schisteux, dont sont issus les raisins de la cuvée sont majoritairement exposés à l'Est. Ces substrats permettent de conjuguer complexité, richesse et tension. Les vendanges sont effectuées à la main à l'optimum de maturité. Le vin est vinifié en cuves béton ouvertes, puis élevés en cuve avec une partie en fûts de chêne, entre 12 et 18 mois.

Expression : violette, réglisse, fruits rouges et épices.



SEPTENTRIA
Les Ediles 2019

12 000 bouteilles de cette cuvée sont produites à partir du cépage Syrah. Septentria est la petite sœur du domaine de Bonserine, spécialisé dans les vins de la vallée du Rhône nord. Cette cuvée a été élevée 2 ans en foudres de chêne français.

Expression : petits fruits noirs et rouges, épicée.



DOMAINE DES REMIZIÈRES
Saint-Joseph rouge 2019

Cette cuvée 100% Syrah est issue de vignes de 40 ans d'âge, plantées traditionnellement sur les coteaux granitiques qui dessinent les pentes en bord de Rhône, si caractéristiques de l'appellation. Les vins sont élevés 15 mois en barriques et sont le fruit d'un assemblage entre fûts neufs (30%) et fûts d'un vin (70%).

Expression : fruits rouges dans sa jeunesse.



DOMAINE GUY FARGE
Terroir de granit 2020

Hommage vibrant au terroir de l'appellation, dont la principale composante des sols est le granit. Les vieilles vignes de Syrah, de 60 ans d'âge, sont implantées sur d'étroites terrasses entre Saint-Jean de Muzols et Vion et sont conduites en conversion en agriculture biologique. Le vin est élevé en fûts de 400 litres de 5 vins, et dans un foudre de 3000 litres, pendant 12 mois.

Expression : fruits rouges, poivre, fraîcheur.



HÉRITIERS GAMBERTS
CAVE DE TAIN
Saint-Joseph Vin Biologique 2019

La cuvée est issue de vignes de 30 ans d'âge implantées sur les vignobles les plus méridionaux de l'AOC, entre Guilherand-Granges et Arras. Les vignes y sont cultivées en terrasses sur les coteaux granitiques qui surplombent le Rhône. Les baies sont vendangées à la main avant d'être triées pour ne conserver que le meilleur. L'élevage se partage entre cuves inox et fûts de 400 litres. Cette cuvée est certifiée en agriculture biologique (AB), qui valorise le travail minutieux du terroir.

Expression : savant équilibre entre fraîcheur et rondeur.



DOMAINE DE BOISSEYT
Les Garipeles 2019

Les parcelles sont implantées sur le coteau pentu qui surplombe le village de Chavanay. Le sol y est granitique et peu profond. Une fois à maturité optimale, les raisins sont vendangés à la main, puis éraflés à moitié, après un léger foulage. L'élevage dure 18 mois en barriques, avec 3 soutirages. Les vins sont ensuite mis en bouteille sans collage ni filtration.

Expression : fruits rouges, poivre, notes torrifiées.



MAISON OGIER
Les Marches de Granit 2018

La Maison Ogier recherche ici la plus pure expression de la syrah sur le granit et fait le choix d'un éraflage total. Les vignes s'étirent le long du Rhône sur les coteaux granitiques cultivés en terrasses. L'élevage est réparti entre foudres (60%), demi-muids (20%) et barriques (20%), avec une proportion de fûts neufs à hauteur de 20% de l'assemblage.

Expression : fruits mûrs, réglisse, des notes de cuir et de fruits secs grillés.

CARNET D'ADRESSES

Domaine Jeanne Gaillard
46 Chemin de Perrin - 42520 Mallevall
+33 (0)6 79 77 81 64 - domainejeannegaillard@gmail.com
www.domainespierrejeannegaillard.com

Maison Gabriel Meffre
344 Rte de Sablet - 4190 Gigondas
04 90 12 30 21 - gabriel-meffre@meffre.com
www.gabriel-meffre.fr

Maison et Domaines Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas - 26600 Tain-l'Hermitage
04 75 08 69 44 - contact@lesalexandrins.com
www.lesalexandrins.com

M. Chapoutier
18 Avenue Dr Paul Durand - 26600 Tain-l'Hermitage
04 75 08 28 65 - www.chapoutier.com

Septentria
Domaine de Bonserine - 2 chemin de la Viallière -
Verenay - 69420 Ampuis
04 74 56 14 27 - www.domainedebonserine.fr

Domaine des Remizières
1459 avenue du vercors - 26600 MERCUROL
04 75 07 44 28 - contact@domaineremizieres.com
www.domaineremizieres.com

Domaine Guy Farge
18 Chem. de la Roue - 07300 Saint-Jean-de-Muzols
04 75 06 58 49 - contact@domaineguyfarge.fr
www.vignerons-guy-farge-rhone.com

Cave de Tain L'Hermitage
22 Rte de Larnage - 26600 Tain-l'Hermitage
04 75 08 91 86 - www.cavedetain.com

Domaine De Boisseyt
178 RD 1086 - Les Prairies - 42410 Chavanay
04 74 87 23 45 - contact@deboisseyt.com
www.deboisseyt.com

Maison Ogier
10 Avenue Louis Pasteur - 84230 Châteauneuf-du-Pape
04 90 39 32 41 - boutique@ogier.fr - www.ogier.fr

SAINT-JOSEPH VU D'AILLEURS

Syrah et lyonnaiseries, version Street Food

« Pas de bon restaurant lyonnais sans Saint-Joseph à la carte ! »

Lyon et Saint-Joseph, un lien indéfectible. Entre la capitale de la gastronomie et le cru rhodanien, c'est une histoire qui dure, haute en saveurs et en adresses gourmandes. Voici quelques belles rencontres à l'unisson, des restaurants, cavistes et bars à vins qui font vivre l'appellation et incarnent sa diversité.

Lyon porte le titre de capitale mondiale de la gastronomie depuis 1935. La ville regorge de bonnes tables, des plus prestigieuses étoilées Michelin aux food-courts, en passant par les traditionnels bouchons. Lyon, c'est aussi la cité de l'expérimentation culinaire, proposant des expériences culinaires inédites ou héritées d'un savoir-faire ancien. La ville a récemment accueilli la 6e édition du « **Lyon Street Food Festival** », qui célèbre une gastronomie nomade où les doigts remplacent les couverts avec gourmandise.

Tête de pont de cette dynamique, le chef Olivier Canal, propriétaire du restaurant La Meunière, établissement accueilli au rez-de-chaussée du Lyon Food Traboule, au cœur du quartier historique de la ville. La Meunière version Food Traboule revisite la cuisine lyonnaise ancestrale avec des recettes qui se savourent du bout des doigts. « C'était un vrai challenge. J'avais envie de découvrir autre chose, de prendre Guignol et de le secouer dans la marmite, pour en faire ressortir autre chose. » s'enthousiasme le chef de formation classique,

passé par les plus grands établissements, dont Guy Savoy à Paris et la Mère Brazier. Frites de quenelle, kebab d'andouillette sont donc sortis de ses casseroles pour s'accorder avec un Saint-Joseph bien sûr ! « Des vins fruités, faciles à boire, d'un rapport qualité-plaisir indéniable. » Et de conclure : « Il n'y a pas de bon restaurant lyonnais sans Saint-Joseph à la carte ! »

LA RECETTE D'OLIVIER CANAL DU KEBAB D'ANDOUILLETTES À DÉCOUVRIR À FOOD TRABOULE, RESTAURANT LA MEUNIÈRE EN ACCORD AVEC UNE CUVÉE DE SAINT-JOSEPH ROUGE !

Les ingrédients

1 andouillette de la maison Braillon
1 tomate
1 botte de coriandre
1 salade romaine
10 grammes de sésames torréfiés
20 grammes de fromage blanc
1 cuillère à café de moutarde ancienne
1 botte de persil
Sel & poivre
2 cl d'huile d'olive
1 oignon
1 gousse d'ail

La recette

Préparer une sauce blanche façon cervelle de Canut en mélangeant le fromage blanc avec le persil haché, le sel & poivre, l'huile d'olive, l'oignon ciselé et l'ail haché.

Ensuite, retirer la peau de l'andouillette ; la poêler jusqu'à ce qu'elle soit bien grillée.

Dans un récipient, ajouter l'andouillette grillée, un peu de coriandre, la tomate en petits dés, la moutarde, un peu de salade romaine ciselée et le sésame torréfié.

Bien mélanger et mettre l'ensemble dans le pain à kebab. Ajouter enfin la sauce blanche.

Dégustez, c'est prêt !



ALIX PETITJEAN est tombée sous le charme de la ville et par ricochet, de l'appellation. Cette ancienne parisienne reconverte dans le vin il y a trois ans a ouvert sa cave dans le quartier historique Saint-Just. La proximité des vignobles et un passage par l'Université du Vin de Suze-la-Rousse lui a donné le goût pour les vins du Rhône et la culture de Saint-Joseph, en particulier la syrah. C'est donc tout naturellement que son enseigne baptisée « Pointu ! Vins Renversants » propose une belle sélection des vins de l'appellation. « J'ai ouvert les portes de ma cave à l'été 2021 et j'ai souhaité avoir dès l'ouverture un choix de cuvées de Saint-Joseph. Je n'ai pas encore pu goûter l'ensemble des domaines mais suite à mes rencontres dans le vignoble, j'ai établi une première sélection de deux vigneron pour lesquels j'ai eu un coup de cœur, Julien Pilon à Chavanay et François Merlin. » explique-t-elle. Et de poursuivre : « A terme, je souhaite élargir la gamme et proposer de nouveaux vigneron car ce qui est génial avec cette appellation, c'est qu'à partir du même cépage, les expressions sont vraiment différentes, selon les parcelles travaillées et les méthodes de vinification choisies. » Des vins pour tous les palais en somme, à l'excellent rapport qualité-prix, mais qui mériteraient d'être davantage mis en lumière car l'appellation reste moins connue que ses voisines.

CYRIL MONTÉGU, grand amateur de cuisine lyonnaise et auteur d'un ouvrage sur la street food, partage cet enthousiasme pour Saint-Joseph. Et livre son accord fétiche : la saucisse aux cardons et la cuvée du Papy de Stéphane Montez. « Ce vigneron fait beaucoup pour l'appellation avec cette cuvée immanquable » explique le spécialiste de cuisine locale. « La gastronomie lyonnaise sait se réinventer et travailler les produits de son terroir avec modernité, simplicité et goût. » Quoi de mieux que les vins de Saint-Joseph pour l'escorter ? « Les accords street food et vins locaux fonctionnent très bien. » Et ce n'est pas la diversité des styles de l'appellation qui contredira cela. D'où l'objet de son livre qui revisite les recettes traditionnelles de la région ; « on a proposé les produits de cette cuisine typiquement lyonnaise à 15 chefs lyonnais avec le défi de la revisiter en version street food. Le but : donner un coup de frais à la gastronomie lyonnaise, montrer sa diversité et valider les classiques, tout en ouvrant la porte à une nouvelle gastronomie, plus proche des gens. » Et en dehors de la street food ? Les bouchons lyonnais tiennent bien la corde, et jouent le jeu du Saint-Joseph. « Beaucoup de restaurants en proposent à leur carte. Il fait partie des immanquables ! » Personnellement, Cyril Montégu avoue un faible pour le Troquet, un bistrot lyonnais avec une belle carte à manger, situé dans le 2^e entre Ampère et Perrache.

CARNET D'ADRESSES

Alix Petitjean, Pointu ! Vins Renversants - 73 Rue de Trion, 69005 Lyon - www.pointu-lacave.fr

Cyril Montégu, Street Food des Gones. 25€ sur <https://streetfooddesgones.fr>

« Ce livre est la rencontre entre la Food Factory et la Buvette Lyonnaise, car la cuisine est au cœur de leurs univers respectifs. Dénicheurs de tendances culinaires, ils ont décidé de décortiquer la jeune scène street food lyonnaise. Pour cela, ils ont arpenté la ville et la région afin de réunir des artisans de bouche et des chefs. Des collaborations culinaires offrant des recettes inédites aux accents de rue. La Street food des Gones est une itinérance du terroir à l'assiette pour révéler une cuisine de rue créative, gourmande mais surtout gastronomique. »

Olivier Canal, La Meunière, 11 rue Neuve, 69001 Lyon.



SAINT-JOSEPH
CRU DES CÔTES DU RHÔNE