

JANVIER 2026

#10

# 70 ANS DE L'APPELLATION



L'ILLUSTRÉ DES VINS DE SAINT-JOSEPH

# SOMMAIRE

## Edito

À l'occasion de ses 70 ans, l'appellation donne la parole à ses Présidents et à la Commission Jeunes pour relier héritage, réalités d'aujourd'hui et perspectives d'avenir du vignoble.

## I - À la rencontre de Saint-Joseph

### 1. Rive droite, à l'assaut des pentes du Rhône

#### *Une architecture viticole singulière*

Entre coteaux escarpés et terrasses de pierres sèches  
Les échelas, l'art de guider la vigne en Saint-Joseph

#### *Une viticulture exigeante*

Des terres rudes, une viticulture de courage et de passion  
L'exigence au quotidien

#### *Les grands éléments de terroir*

Le granite, marqueur identitaire de Saint-Joseph  
Les variations géologiques

**Focus :** Le fleuve, atout cœur de Saint-Joseph

### 2. De grands vins de caractère

#### *Les rouges de syrah, le cépage roi*

*Marsanne et roussanne pour des blancs insoupçonnés*

**Focus :** des vins de garde qui défient le temps

## II - 1956 - 2026 : 70 ans de passion

### 1. D'hier à aujourd'hui

*Retour sur l'épopée du vignoble de Saint-Joseph*

*Une nouvelle génération, symbole de dynamisme*



# EDITO

SAINT-JOSEPH  
FÊTE SES  
70 ANS

**1956-2026.** 70 ans se sont écoulés, permettant l'éclosion et le développement de l'appellation Saint-Joseph. De ses jeunes années à aujourd'hui, de profondes transformations ont eu lieu, avec toujours la même passion portée par ses vignerons et cette toile de fond de coteaux abrupts qui signent toute la richesse et la diversité géologique de ses terroirs.

70 ans, c'est à la fois peu et beaucoup. À hauteur d'hommes, ce sont trois générations ; à l'échelle de la vigne, l'amorce d'une nouvelle ère. Aujourd'hui, la relève est là, et la mise en place de la commission Jeunes témoigne de ce dynamisme et de cette envie commune d'avancer et de faire grandir encore les vins de Saint-Joseph.

Créée en mai dernier, cette commission s'est donné pour objectifs de déterminer les principaux axes de développement de l'appellation, que ce soit en termes de production ou de notoriété. Elle a surtout pour but principal de susciter une dynamique de groupe par la réflexion, le dialogue et le partage. Deux projets ont émergé : la mise en valeur des coteaux, socle identitaire de l'appellation, et le resserrement des liens entre les vignerons, avec l'envie de mieux se connaître, de dépasser les clivages géographiques ou générationnels, et de porter un discours commun.

Malgré un contexte géo-politique instable et une situation économique difficile, nous restons confiants, assurés de la qualité de nos vins ; car nous pouvons nous appuyer sur des fondamentaux solides, ces mêmes piliers qui nous ont permis d'avancer et de nous démarquer au cours de ces années. Saint-Joseph conserve une belle reconnaissance commerciale et une notoriété forte, notamment pour ses rouges ; à nous d'installer de façon pérenne nos blancs dans le cœur des consommateurs. La prise en compte des enjeux environnementaux est réelle et les actions menées en ce sens sont déjà bien ancrées dans nos pratiques au quotidien, notamment le développement du bio, couplé au désherbage et à l'entretien des coteaux ; à terme, une commission technique dédiée devrait voir le jour.

Enfin, les célébrations du 70<sup>e</sup> anniversaire seront marquées par de grands événements. Une croisière le long du Rhône permettra aux professionnels de découvrir l'ensemble des paysages de Saint-Joseph. Des dégustations, des masterclass et des échanges avec les vignerons seront au programme.

Pour l'occasion, l'appellation investira également ses coteaux avec une série de dîners au cœur des vignes à Mauves, baptisée "La Belle Étoile de Saint-Joseph". Les invités, qu'ils soient amateurs ou passionnés, parcourront à pied le vignoble pour rejoindre le lieu du repas, avant de savourer un dîner imaginé par des chefs, accompagné des vins de l'appellation.

Un moment suspendu entre paysage, cuisine et Saint-Joseph en présence des vignerons !

**Michel Chapoutier, co-président  
de l'appellation Saint-Joseph,  
avec Joël Durand.**

# À LA RENCONTRE DE SAINT-JOSEPH

Sur la rive droite du Rhône, pris dans les méandres du fleuve, Saint-Joseph étage ses rangs de vignes et s'éparpille entre des sols, des climats et des territoires variés. Cet ensemble contrasté s'étend sur 60 km du nord au sud, entre Côte-Rôtie et Cornas et les tempéraments vignerons qui la composent forgent toutes ces différences. Ce « vin de Mauves », comme on l'appelait autrefois, trace désormais un chemin assuré, prisé des grandes tables et des consommateurs.

4

## 1. Rive droite, à l'assaut des pentes du Rhône

### Une architecture viticole singulière

Dépassant d'une tête ses appellations voisines, Saint-Joseph se hisse sur la première marche en termes de hauteur. Perchés 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.

Entre coteaux escarpés et terrasses de pierres sèches, cultures en échelas et palissées, guider la vigne est un art à Saint-Joseph.

Revers de la médaille, cette position presque montagnarde requiert une viticulture forcenée où les corps sont mis à rude épreuve. Lors des vendanges, seuls les plus aguerris se risquent à grimper ces pentes pour en redescendre les bras chargés de lourdes cagettes de raisins frais. Une sportivité dont font preuve les valeureux vignerons de l'appellation, aussi résistants que le granite de leurs sols.

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

5

### Des terres rudes, une viticulture héroïque

L'exigence a bien ici toute sa place car le travail de l'homme est fondamental. En effet, le facteur humain dépasse souvent 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, c'est le choix du vigneron, sa façon de prendre soin de la vigne ; 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.

Certes, la difficulté est réelle et la tâche âpre. Mais l'obligation que l'on s'impose à soi-même, si elle est tenace, demeure toujours habitée par une forme de vulnérabilité : ce qu'Albert Camus appelait « l'exigence véritable », qui « s'épanouit dans l'inquiétude et la persévérance en action ».

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 ; en faisant violence à sa propre nature, en se dépassant, par l'exigence, « on affine et raffine le plaisir ».

La force du granite

Le granite est le marqueur identitaire de Saint-Joseph mais il trouve par endroits quelques inclusions calcaires ou des terroirs plus contrastés. 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 de ces beaux terroirs de granite, couplés de loess et d'alluvions.

Ainsi, en marge des sols de granite, majoritaires, quelques enclaves calcaires coexistent, où les blancs naissent. Quelques lieux-dits restreints d'altitude, sur Tournon, Châteaubourg, Guilhaud-Granges et Saint-Etienne-de-Valoux notamment, s'arrogent le quasi-monopole de ces blancs, sur des sols argilo-calcaires ou de loess bien identifiés, les plus aptes à mettre en valeur leur minéralité et leur salinité. Ces micro-secteurs bien ventilés, perchés sur les coteaux, restituent de petits volumes voués à le rester, même si le potentiel de l'appellation est grand et que de belles parcelles restent encore à exploiter.



Frontière politique et territoriale, axe de communication fluviale, le Rhône a depuis l'Antiquité été au cœur de la région ; il a même renforcé les identités religieuses et vu s'affronter les Catholiques de la Drôme et les Protestants du Gard et de l'Ardèche. Cette séparation religieuse est encore marquée dans l'architecture des villages, comme à Mauves, où l'austérité des habitations renvoie à la doctrine janséniste. Les échanges entre Drôme et Ardèche, sœurs ennemies, ont toujours été importants, avec le fleuve pour arbitre ; les ponts ont ensuite facilité l'essor du commerce entre les deux rives. Au début du 20<sup>ème</sup> siècle, dans les années 20, le tourisme fluvial et ferroviaire s'est développé ; l'enotourisme avant l'heure !

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

Enfin le fleuve a favorisé le développement de l'appellation et l'émancipation du vignoble. Jusqu'à très récemment, le territoire était en polyculture. Les terrasses n'existaient pas vraiment. Il y avait une forte coexistence entre des parcelles de vignes et les cultures céréalières, les vergers. Avant l'aménagement du Rhône par la CNR - Compagnie nationale du Rhône -, les zones étaient très inondables. Quand le fleuve menaçait d'inonder, les cultures étaient déplacées vers les coteaux, et inversement, dans les périodes calmes, les plaines étaient privilégiées. La CNR a aussi joué un rôle important sur la main d'oeuvre viticole : l'expansion économique du territoire a drainé des emplois et des saisonniers mais surtout, a permis de financer la culture de la vigne en coteaux, exigeante et coûteuse. La CNR a permis aux communes environnantes d'avoir accès à l'eau d'irrigation pour les cultures, notamment les arbres fruitiers et les cultures maraîchères, plantés en pied de coteaux. L'arboriculture s'est ainsi fortement développée dans les années 80 et a indirectement permis à quelques agriculteurs de développer la culture des vignes en coteaux. Cela a eu un grand intérêt économique et a influencé par la suite le développement de notre vignoble de Saint-Joseph. Côté paysager, les aménagements du fleuve ont aussi modifié l'espace, avec une préservation naturelle plus perceptible en Ardèche que côté Drôme ou Isère.



**LA DIVERSITÉ DES SOLS DE SAINT-JOSEPH RESTE UN ATOUT PUISSANT relève Michel Chapoutier ; C'EST D'AILLEURS, SELON MOI, L'APPELLATION LA PLUS LÉGITIME À INSTAURER DES PREMIERS CRUS. EN 1835, SAINT-JOSEPH REVENDIQUAIT D'AILLEURS DES TERROIRS DE 1<sup>ERS</sup> CRUS !**

Il était logique d'une certaine façon que l'appellation se déployât sur ces coteaux, ces granits, et qu'elle s'élargisse avec autant de diversité parce que chacun peut, à chaque lieu-dit, avoir une cuvée particulière.

Le fleuve, atout cœur de Saint-Joseph

Avec ses 812 kilomètres, le Rhône est le plus puissant fleuve français - le 2<sup>e</sup> après la Loire -, l'un des principaux cours d'eau d'Europe, coulant de Suisse jusqu'au delta de Camargue.

Indissociable du fleuve, le vignoble de Saint-Joseph suit son cours et ses méandres. Sans ses affluents, les terroirs de Saint-Joseph n'auraient jamais vu le jour, nés des ruisseaux parallèles qui déposèrent les fameux sables granitiques sur la face sud du vignoble.

L'appellation a en effet été modelée par les affluents qui descendaient du Massif central et qui ont creusé des vallées perpendiculaires à la Vallée du Rhône. L'érosion du fleuve et de ses affluents ont ainsi généré les paysages de terrasses, de murets, afin de retenir toute la terre qui s'érodait en permanence par rapport aux pentes qui sont en renouvellement permanent. Contrairement aux sols de Châteauneuf ou Crozes-Hermitage, qui sont des sols de dégradation, à Saint-Joseph, on est sûr de la création de sols. C'est-à-dire qu'à chaque fois que l'on perd 1 cm de surface de sol par l'érosion, dans la mesure où l'on est sûr de la roche-mère, un massif cristallin du Massif Central, on a de nouveau 1 cm de sol en profondeur. Par conséquent, le vignoble de Saint-Joseph, sur ces pentes là, ne repose pas sur des sols usés mais sur des sols en re-creation perpétuelle.

## 2. De grands vins de caractère



### La syrah, le cépage roi

**C'est le cépage rouge emblématique de l'appellation, le roi de la vallée du Rhône nord.** Et si la syrah s'y est bien implantée, c'est qu'elle s'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.

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, échalas, terrasses). Ce processus d'adaptation est aujourd'hui plus que jamais d'actualité avec le changement climatique.

**Le terroir granitique de Saint-Joseph 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, puisqu'ils sont 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 vignerons 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 ! »*



10

### **Marsanne et roussanne pour des blancs insoupçonnés**

C'est sur des terres à rouges, colonisées par la syrah, que quelques plants de roussanne et de marsanne entrent en résistance. L'idée n'est pas nouvelle, déjà les anciens complantaient du blanc avec du rouge et le vinifiaient d'un seul élan ; aujourd'hui l'ambition est toute autre, portée par ces terroirs fantastiques, propices à de très grands vins qu'il eût été dommage d'exiler ou de laisser dans l'antichambre des rouges.

Désormais vinifiés à part, isolés sur ces micro-parcelles ou assemblés en fonction de leur origine, ces blancs grignotent du territoire et se font une place de choix au milieu d'un océan de rouges, représentant aujourd'hui 14 % des volumes produits, sur 201 hectares exploités.

Ce n'est pas un hasard d'ailleurs s'ils ont toujours été présents, même modestement, réservés à une consommation locale ; la fraîcheur de Saint-Joseph est un atout majeur. Les coteaux bien ventilés, l'altitude qui grimpe jusqu'à 350 mètres, la double influence continentale et méditerranéenne offrent toujours des espaces plus frais, favorables à la minéralité des vins.

À ces atouts topographiques et climatiques se joignent des spécificités organoleptiques, ce type de blanc frais et taillé pour la garde attirant de plus en plus les amateurs. **L'équilibre des blancs de Saint-Joseph** est ainsi une réelle aptitude et pas une posture : les ph naturellement bas, le rapport acidité-alcool préservé fondent des vins harmonieux, avec une belle tension, de la fraîcheur et de la persistance. Quand Saint-Péray s'offre un peu plus mordant, Condrieu plus replet avec ses saveurs chaudes et abricotées, Saint-Joseph reste droit et filant, longiligne, étiré par une belle finesse.

Quand la syrah se plaît sur les terrains granitiques bien exposés au soleil, permettant d'obtenir des raisins bien concentrés avec un bon degré de maturité mais également du tanin et de la couleur, **les blancs préfèrent ces sols peu séchants, des terrains qui conservent naturellement leurs réserves hydriques**. La marsanne, implantée sur 136 hectares (près des deux tiers de l'encépagement en blanc) est généralement plus présente sur les bas de coteaux où les sols de loess possèdent une réserve utile en eau plus importante ; la roussanne (65 hectares) occupe plutôt les zones d'altitude, plus calcaires.



11

**À la marsanne la structure, à la roussanne les saveurs et les parfums nuancés, sans exubérance.** Peu explosives, elles se démarquent par leur fraîcheur, leur salinité, et surtout leur capacité à s'affiner et se complexifier avec le temps. Leur petit déficit de notoriété peut aussi se révéler un atout : avides de découvertes, d'explorations de nouveaux territoires et de nouveaux goûts, les consommateurs s'intéressent à ces cépages moins communs, qui montrent un autre chemin d'expression. Sans compter que le vin étant aussi et surtout un allié de poids pour le repas, ces blancs ont toute capacité à répondre à une multitude d'accords, des plus simples aux plus sophistiqués.

Et ces blancs vieillissent bien sûr très bien, notamment ceux travaillés avec des élevages sur lies et des turbidités importantes.

**Jérôme Coursodon le concède, « nos blancs ont tendance à être un peu plus capricieux, un peu plus oxydatifs en vieillissant. Lorsqu'ils entrent dans cette phase, il faut les attendre 3 ou 4 années de plus pour qu'ils retrouvent une forme d'équilibre. »**

Saint-Joseph offre des blancs de structure, comme s'ils avaient des tanins. Cette structure permet de travailler sur des acidités et des maturités différentes pour ne pas proposer des vins trop vifs. Par ailleurs, c'est leur évolution vers des amers nobles qui va permettre des mariages gastronomiques intéressants, comme avec des plats épicés. Cela met parfaitement en valeur le côté orange amère, quinquina et amande grillée.

# FOCUS

## Des vins de garde qui défient le temps

Toujours prisés dans leur jeunesse, les vins de Saint-Joseph sont aussi de formidables coureurs de fond. Bien nés, portés par de petits rendements, blancs comme rouges sont capables de défier les années.

On a souvent reproché aux Saint-Joseph leur manque de gabarit, les comparant à leurs voisins de Côte-Rôtie ou de l'Hermitage. Les dégustations menées sur le long terme contredisent pourtant cette version et ces a priori.



J'AI GOÛTÉ DES BLANCS DE  
VINGT ANS QUI TENAIENT  
LARGEMENT LA ROUTE, ET DES  
ROUGES TOUT AUSSI RÉUSSIS,  
QUI SE MINÉRALISENT AVEC  
LE TEMPS À LA FAÇON D'UN  
HERMITAGE



argumente Christian Martray, dégustateur pour la Revue du Vin de France, qui fut aussi pendant dix ans le chef sommelier de l'Albert 1er à Chamonix.



Les vieux rouges de coteaux traversent le temps et valent largement certaines Côte-Rôtie, c'est une certitude. Surtout dans les millésimes frais comme 2010 ou 2016. « On peut tenir jusqu'à vingt ans sans problème dans ces conditions » insiste l'expert sommelier. « J'ai dernièrement dégusté des 2001 et des 2007 superbes. Il faut même privilégier l'attente car les beaux Saint-Joseph ont besoin de temps pour s'affiner. Le millésime 2018 est, à cet égard, encore un peu tendre ! » Jérôme Coursodon est remonté plus loin. « Je me souviens du 1991 qui possédait un côté très tactile, soyeux et élégant. Pour moi, c'est l'un des plus grands millésimes du Rhône nord. Il est légèrement moins concentré que 1990 mais d'une élégance pure, avec des accents de cuir et de sous-bois. »

Les vignerons de l'appellation ont prouvé à maintes reprises la capacité de vieillissement de leurs vins. Couplés à des élevages sous-bois maîtrisés, respectant le fruit et le volume de matière à gérer, ces vins n'ont aucun frein à la garde. En somme, quand tous les éléments sont réunis, il n'y a aucune raison de ne pas envisager la garde. En privilégiant encore une fois les années fraîches ou intermédiaires, les coteaux d'altitude et des élevages appropriés. « Quand on a réuni toutes ces conditions, le Saint-Joseph vaut bien des Hermitage, surtout à table » s'enthousiasme Christian Martray, également fin cuisinier. « Parvenus à 8-10 ans déjà, on les goûte à cœur, avec une maturité et un équilibre parfaits ». Yves

Cuilleron va dans le même sens : « Entre 5 et 10 ans, on est encore entre-deux, on a un peu perdu du fruité et les vins n'ont pas encore développé leurs arômes secondaires. Il faut passer cette période un peu plus ingrate mais qui reste intéressante car on a tout de même de la fraîcheur. Après 10, 15 voire 20 ans, les arômes secondaires et tertiaires se développent et les vins gagnent en complexité. » Le vigneron de Chavanay détaille : « avec l'âge, les syrahs de Saint-Joseph vont prendre des notes d'olive noire, de tabac, de réglisse, très intéressantes. »

L'habitude de déguster les Saint-Joseph sur leur jeunesse et leur fruit, le côté épicé de la syrah - ce qui prévaut le plus souvent actuellement - n'est pas nouveau et existait déjà dans des années 70. « À l'époque, les vins étaient élevés en fûts mais pas toujours de la meilleure des façons, dans des barriques de 25 ou 30 ans, ce qui pouvait rendre les vins un peu rustiques. On s'est par la suite rendu compte que la syrah et les différents sols présents sur l'appellation pouvaient être travaillés différemment, avec plus de finesse mais aussi du bois neuf. Cela a donné des vins plus éloquents, qui pouvaient même rivaliser avec leurs voisins de Côte-Rôtie, Hermitage et Cornas. Car il ne faut pas oublier que Saint-Joseph, intrinsèquement, porte cette aptitude à la garde dans ses sols : les structures en terrasses donnent des rendements modérés qui à leur tour produisent naturellement des vins relativement concentrés et surtout très minéraux. D'ailleurs, sur la partie historique de l'appellation, sur ces terrasses de granites, il y a toujours eu des raisins plus sucrés en raison de la réverbération de la chaleur sur la pierre. »

Rappelons aussi que, bien avant l'obtention de l'appellation en 1956, Saint-Joseph était considéré comme une zone de production de vins de garde. Après le phylloxera, au début du 20<sup>e</sup> siècle et après-guerre, on a favorisé les zones de plaines au détriment des plateaux car le climat y était trop froid. Or aujourd'hui, on sait que les rendements naturellement faibles sur les coteaux offrent un niveau de concentration des jus supérieur, qui fournit de bonnes capacités au vin pour vieillir.

Autre point important, souligné par Pierre Gonon, le lieu de naissance des vins. « Le terroir va jouer sur la capacité de vieillissement. Par exemple, Saint-Jean-de-Muzols fait des vins un peu plus austères au départ, avec beaucoup de structure mais des tanins qui ne sont jamais rustiques, qui sont bien intégrés, et in fine, qui vieillissent admirablement sur le côté floral. »

« Pour moi, Saint-Joseph est vraiment une appellation qui a le même potentiel de garde que les grandes appellations du Rhône nord comme Hermitage ou Côte-Rôtie. Nos sols similaires, granitiques, portent vers la minéralité et donnent aux raisins une belle concentration avec de beaux équilibres. Les Saint-Joseph ont selon moi le même potentiel de vieillissement que les autres grandes appellations. » résume Yves Cuilleron.

# II. 1956 – 2026 : 70 ANS DE PASSION

14



## 1. D'hier à aujourd'hui

### Retour sur l'épopée du vignoble de Saint-Joseph

Porté par l'invasion romaine, le vignoble de Saint-Joseph se confond d'abord avec Ampuis et Vienne, hauts-lieux de la viticulture à l'époque d'Auguste, il y a environ 2000 ans. La voie navigable du Rhône permettait en effet aux vins de gagner la Gaule intérieure, jusqu'à Côte-Rôtie et l'Hermitage, alors deux avant-postes puissants de la viticulture narbonnaise. Le vin est aussi une monnaie d'échange indispensable pour obtenir des céréales du Dauphiné ou du Velay.

À l'époque impériale romaine, le territoire des Allobroges (tribu gauloise vivant entre l'Isère le Rhône, l'Ain et la Savoie) constituait ainsi un vignoble très réputé, situé autour de la ville de Vienne. Il est vraisemblable qu'Auguste octroyât des privilèges à ses administrés, admettant même certains au rang de citoyen romain, pour leur permettre de planter et de cultiver la vigne. La viticulture se développa alors grandement, préfigurant la propagation de la vigne vers le nord. Le vin de la région supplante alors le vin d'Italie et devient très populaire à Rome. Les grandes invasions, entre le 4<sup>e</sup> et le 9<sup>e</sup> siècles, marquent un coup d'arrêt à ce succès. La vigne n'est plus cultivée que par des moines, pour les besoins du culte, et on en trouve ça et là, sur « **la Côte Saine-Epine** », ou en « **Hermitage** ». Au 13<sup>e</sup> siècle est mentionnée pour la première fois l'arrivée du plant syrah, amenée dit-on par Henri-Gaspard de Sterimberg sur la colline de l'Hermitage où il s'installe. En réalité, le cépage ne vient ni de Perse ni d'Égypte, encore moins de Syracuse. Il est un croisement entre deux variétés du Dauphiné, la dureza et la mondeuse blanche, vraisemblablement présent depuis l'époque gallo-romaine. « **Cette zone entre Hermitage et Saint-Joseph reste le berceau de la syrah, et correspond à la naissance de notre vignoble** » appuie Michel Chapoutier. « **Le vignoble en coteau, avec ses terrasses, représente vraiment le bassin historique de l'appellation sur sa partie granitique** » ajoute le vigneron.

Jusqu'au milieu du 17<sup>e</sup> siècle cependant, toujours aucune indication de vins de Saint-Joseph proprement dits, confondus avec ceux de la région. La première mention date de 1668, dans un procès-verbal du conseiller du roi, établissant la présence de vignes de Saint-Joseph au lieu-dit Rif de Leys près de Tournon, alors propriétés des Jésuites. C'est la plus ancienne mention connue à ce jour. Les Pères jésuites, fondateurs en 1536 du collège de Tournon, s'étaient en effet constitué un domaine d'environ 10 hectares au fil des années mais, à cette époque, les vignes sont uniquement définies par leurs

territoires, leurs confins et le nom de leurs propriétaires, sans mention d'appellation. À la Révolution, les biens du clergé sont nationalisés et mis en vente. La vigne de Saint-Joseph est vendue en 1793, en plusieurs parcelles car trop grande pour être acquise par un seul citoyen ; on l'estime alors à un peu plus de 100 000 euros actuels, elle sera adjugée pour le quadruple à trois négociants (Maurice, Faure, Boutaud) et un médecin (Bergeron), voisins et cousins. Notons qu'à ce prix, la vigne de Saint-Joseph vaut deux fois le prix de l'Hermitage.

Au cours des 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles, la vigne se développe aux côtés d'autres cultures de subsistance, et les terres arables restent dédiées principalement aux emblavures et à la culture de céréales, essentiellement dans les plaines. En 1835, Saint-Joseph revendiquait des terroirs de 1<sup>ers</sup> Crus ! Mais à la fin du 19<sup>e</sup>, le phylloxera a largement détruit les vignes plantées en coteaux, plus difficiles à cultiver et peu valorisées. Les périodes de prospérité furent donc assez courtes, entrecoupées des crises économiques et politiques, et marquées par les mauvaises récoltes. Un siècle plus tard, les vigneron jugeaient plus opportun de les rattacher aux côtes-du-rhône, alors plus vendeurs.

Dès la naissance de l'appellation en 1956 - à l'époque, il ne restait que 60 hectares de vignes sur six communes, l'engagement humain a été la clef de la réussite. De vastes travaux d'aménagement des bords du Rhône ont été entrepris, favorisant l'essor de l'appellation, avec la construction du barrage de la Roche de Glun en 1969, permettant l'irrigation. L'aménagement du fleuve a ainsi permis le développement des réseaux de plomberie et d'eau courante et bien sûr les systèmes d'irrigation pour l'agriculture. Avec le développement économique amorcé dans les années 80 et le travail de reconnaissance de l'appellation, le vin a été mieux valorisé.

En 1986, Saint-Joseph ne comptait que 450 hectares de vignes, plutôt situées dans les bas de coteaux. Les années qui ont suivi ont marqué une renaissance, avec une volonté et une énergie énormes ; d'importants travaux de construction et de restructuration du vignoble ont eu lieu, entre défrichage, plantation, construction de murets. Aujourd'hui, ce sont près de 1500 hectares qui s'étirent du nord au sud, et le succès est au rendez-vous, avec une forte reconnaissance de la part des consommateurs, un paysage sculpté absolument magnifique qui fait toute la richesse de l'appellation.

15



### Une nouvelle génération, symbole de dynamisme

La réussite du vignoble de Saint-Joseph est aussi une aventure collective, portée par quelques visionnaires qui ont cru au potentiel de ces coteaux et ont eu le courage de s'y investir. La jeune génération s'en empare.

Dans les pas de leurs aînés, qu'ils soient « filles et fils de » ou adoubés par leurs prédécesseurs, ces jeunes gens apportent un souffle nouveau à l'appellation. Motivés, prêts à relever le défi pour porter, plus loin encore, la renommée et la qualité des vins de Saint-Joseph.

“ Saint-Joseph a son mot à dire avec cette syrah qui offre ici quelque chose d'unique. „

**Thomas Farge**  
**Domaine Guy Farge, millésime 1988.**

“ On a de super terroirs à blancs, avec beaucoup de profondeur ; j'adore l'amertume de la marsanne. Quant à la syrah, toujours fine et épicée... on est vraiment chanceux sur ces terroir de granites ! Saint-Joseph est une appellation qui a vraiment le vent en poupe, j'en suis heureux. „

**Maxime Verzier**  
**Vignobles Verzier, millésime 1994.**

“ Il y a de l'inquiétude sur le changement climatique mais aussi sur la pénurie de main d'œuvre. Il est important de montrer la voie sur des pratiques plus écologiques et plus sociétales. „

“ Il faut aller chercher ces terroirs à forts potentiels, redécouvrir les terroirs oubliés. Car ce sont les vins du futur ; leur pureté parle aux consommateurs du monde entier. „

**Maxime et Mathilde Chapoutier**  
**M. Chapoutier, millésime 1992 et 1991.**

“ Je crois que sans les coteaux, on s'ennuierait ! On a envie d'entretenir ces beaux paysages. Et l'on oublie vite cette difficulté lorsque l'on déguste nos vins. „

**Corentin Pichon**  
**Christophe Pichon Père et fils, millésime 1992.**

“ La génération précédente a dû également s'adapter et elle a réussi ; il n'y a pas de raisons que nous n'y arrivions pas. Nous allons devoir faire face pour réussir à transmettre ce patrimoine. C'est une fierté d'arriver à maîtriser un terroir comme celui-ci. „

**Amaury Durand**  
**Domaine Eric & Joël Durand, millésime 1994.**



SAINT-JOSEPH  
CRU DES CÔTES DU RHÔNE

[www.aoc-saint-joseph.fr](http://www.aoc-saint-joseph.fr)

 AOC Saint-Joseph

 @aocsaintjoseph

### CONTACT PRESSE • ROUGE GRANIT

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  
Marion Chaumette • [mchaumette@rouge-granit.fr](mailto:mchaumette@rouge-granit.fr) • 07 87 75 65 36  
20 rue Curie 69006 Lyon • Tél. 04 37 65 08 53 • [www.rouge-granit.fr](http://www.rouge-granit.fr)



Cofinancé par  
l'Union européenne