

N° 1

ILLUSTRÉ

ÉDITION SPÉCIALE

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



SAINT-JOSEPH  
CRU DES CÔTES DU RHÔNE

MARS 2021

# SOMMAIRE

- 03. EDITO
- 04. Les Brèves de Saint-Joseph
- 06. L'Actu  
Le millésime 2020 des Vins de Saint-Joseph : Retour sur les vendanges
- 08. Focus  
Le Saint-Joseph blanc se conjugue au présent
- 12. Sélection des vins de Saint-Joseph  
Sélection spéciale vins blancs
- 14. Saint-Joseph, exigeant par nature  
Une viticulture héroïque

## ÉDITO

### Un terroir, deux couleurs.

A la manière d'un périodique coloré, orné d'illustrations, les paysages de Saint-Joseph portent toutes les nuances de ciels et de sols, formant un tableau unique, chatoyant et précieux. Nous avons souhaité rendre compte de ce territoire qui nous tient à cœur à travers un livret accessible à tous ; des récits et des images, des photos et des témoignages illustrant, chacun à leur manière, la force de nos terroirs, leurs identités, leurs singularités.

Cet « **illustré des vins de Saint-Joseph** » dont c'est le premier opus est un fil d'Ariane que nous tissons pour évoquer l'appellation, ses acteurs, son actualité et ses projets. Car dans ce Rhône en mouvement, tout reste toujours à conquérir. Et Saint-Joseph, bercé par les eaux du fleuve, connaît un destin particulièrement évocateur, qui porte aujourd'hui une ambition nouvelle. Ce « vin de Mauves », comme on l'appelait autrefois, trace désormais un chemin assuré, de plus en plus prisé des grandes tables et des consommateurs. Mais il faut le faire bien connaître, et ne pas omettre ses blancs, forgés par la lumière de lentilles calcaires et proposant une large palette de styles, du plus fringant, à boire sur la jeunesse, au grand blanc de garde, complexe et profond. Associant marsanne et roussanne, ces vins jouent de contrastes, de textures, de saveurs. La puissance de la marsanne, sa persistance, sa fraîcheur se détachent de la joliesse et des parfums de la

roussanne, mais toutes deux s'accordent à formuler des vins complexes, amples et salins, aptes à des accords variés.

« **Les coteaux de Saint-Joseph sont particulièrement bien adaptés aux blancs ; couplés à des rendements extrêmement faibles, ils donnent naissance à ces vins minéraux, tendus, énergiques, ponctués de notes de miel, de tilleul et d'amande, qui toute l'année évoquent le printemps et la joie de vivre** ».

C'est donc plus qu'un engouement, une raison d'être. Car nos vigneron ont accompli un travail remarquable, sélectionnant les terroirs les plus appropriés pour la plantation des roussannes et des marsannes, ceux qui exprimaient le mieux la nature de ces cépages. Ce sont des vins d'attente, à découvrir avec le temps. Discrets dans leur jeunesse, ils s'épanouissent au fil des ans et révèlent ainsi des trésors insoupçonnés.

**Bien sûr, Saint-Joseph brille aussi par sa syrah qui, sur cette mosaïque de sols et de climats, jouit d'un terrain de jeu fabuleux.** Le granite lui sied à merveille, on connaît aujourd'hui les meilleurs secteurs mais tous ne sont pas encore plantés ! L'appellation jouit ainsi d'un grand potentiel et ce patchwork cadastral est un formidable atout pour nous tous. Ce sont ses charmes que vous allez découvrir dans ces pages ; savourez-les et partez à la rencontre des vins et des hommes de Saint-Joseph. **Bonne lecture à tous !**

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

#### Crédits photos

Olivier Roux - 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 Maisonnas

#### Création graphique

Céline Gendre - [www.panplume.fr](http://www.panplume.fr)

#### Impression

Graphi : Scann Imprimerie

#### Faites-nous part de vos actualités à

[mmaisonnas@rouge-granit.fr](mailto:mmaisonnas@rouge-granit.fr)

#### Contact presse | Rouge Granit

#### Laurent Courtial

20 rue Curie - 69006 Lyon

[ascauchy@rouge-granit.fr](mailto:ascauchy@rouge-granit.fr) - 06 46 36 57 52

[mmaisonnas@rouge-granit.fr](mailto:mmaisonnas@rouge-granit.fr) - 07 77 14 73 68

# LES BRÈVES



## 4 NOUVELLE PARCELLE EN AOC SAINT-JOSEPH AU DOMAINE FRANÇOIS VILLARD

Il y a 5 ans, François Villard tombe sous le charme de cette ancienne ferme bordée de magnifiques mimosas, située à l'entrée de Sarras, sur la route de Revirand. Sans hésitation, il passe le pas et acquiert la demeure mais surtout les parcelles qui l'accompagnent : 2 hectares en friche mais avec un très grand potentiel. Petit à petit, les murs sont rénovés grâce à l'équipe de François, avec de nouvelles pierres sèches, indispensables pour terrasser le lieu-dit répondant au joli nom de « Champfleuri ». Alors qu'un hectare de Syrah a déjà été planté dans le respect d'une pratique culturelle biologique (le domaine est actuellement en conversion), le reste de la parcelle, en forme de cirque et exposé plein sud, sera totalement replanté d'ici quelques années.

A terme, rien n'est encore décidé pour François Villard mais si la parcelle a le potentiel, elle pourrait faire l'objet d'une cuvée parcellaire. A suivre ...

### Plus d'informations :

François Villard  
330 Route du Réseau Ange  
42410 Saint-Michel-sur-Rhône  
www.domainevillard.com - 04 74 56 83 60



## UN « CAVEAU MUSÉE » RÉCEMMENT OUVERT À LA MAISON GUIGAL

À Ampuis, la Maison Guigal ouvre les portes d'un espace destiné au grand public. Une étonnante expérience autour du vin dans un espace remarquable. Le Caveau du Château, ainsi nommé en référence au fameux Château d'Ampuis, proposera trois espaces distincts afin de faire découvrir les appellations de la Maison dont l'AOC Saint-Joseph !

- **Le caveau** invite les visiteurs à découvrir et déguster une large sélection de vins
- **Le parcours muséal** permet au grand public de déambuler à travers une collection d'objets antiques liés au travail de la vigne, du vin et de la tonnellerie.
- L'espace dédié à **l'événementiel et à la gastronomie** permet quant à lui d'accueillir jusqu'à 90 personnes pour organiser des événements oeno-gastronomiques.

### Plus d'informations :

Le Caveau du Château  
6 Route de la Roche - 69420 Ampuis  
www.guigal.com - 04 74 56 10 22



## LES BARRAS'K, NOUVEAUX GÎTES AU DOMAINE DU TUNNEL

Stéphane Robert a créé le Domaine du Tunnel en 1994. Il y a quelques années, avec Sandrine, son épouse, Stéphane a réhabilité un tunnel à Saint-Péray, au lieu-dit « Barras » pour y implanter une cave de vinification et d'élevage. Aujourd'hui, ils offrent la possibilité de dormir dans 2 chaleureux chalets au cœur du Domaine.

### Plus d'informations :

Domaine du Tunnel  
Lieu-dit Barras  
07130 Saint-Péray  
www.lesbarrask.fr  
06 81 07 31 89



## 5 SAINT-JOSEPH BIOLOGIQUE BLANC À LA CAVE DE TAIN

A la Cave de Tain, l'appellation Saint-Joseph tient une place importante. L'habileté de la Cave de Tain à composer des vins à partir d'une dizaine de sélections de terroirs distincts séduit ! Ce vignoble est le deuxième en surface à la Cave de Tain. Dans une logique de développement, **un Saint-Joseph blanc biologique** a vu le jour sur le millésime 2019. La passion des coopérateurs pour l'appellation et le travail des oenologues permettent de dévoiler une cuvée ample et ronde en bouche avec une attaque sur des notes d'abricot, de pêche des vignes et de noisette fraîche.

PVC | 23,70€

### Plus d'informations :

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

# L'ACTU

## MILLÉSIME 2020 : UNE ANNÉE FOLLE !



6

Mouvementé, incertain mais au final, mémorable ! Le millésime 2020 est le miraculé d'une actualité en sursis, soumise aux affres d'une crise sanitaire planétaire. C'est donc dans un silence inhabituel que les vigneronns l'ont forgé, confinés au printemps mais tout entiers à l'œuvre. La récolte 2020 s'est avérée plus que prometteuse, marquée par des raisins qui ont pris le temps de mûrir tranquillement sans monter trop en alcool. Pour autant, outre le contexte, ce millésime reste différent des autres. Très précoce, sec, il risquait de générer des blocages de maturité qui se sont produits à certains endroits, réduisant de facto les volumes.

Les rouges offrent de la concentration, de beaux parfums, des tanins parfaitement mûrs, de la fraîcheur naturelle ; les blancs, floraux et aromatiques, conservent de fins amers très élégants, une bonne structure et de la tension. Ce sont des vins nettement plus tendus que ceux des millésimes précédents, des vins frais et bien équilibrés. On revient ainsi à une définition plus septentrionale, notamment pour les blancs qui s'expriment dans un style plus bourguignon. Seule ombre au tableau : de petits volumes, il faudra s'en contenter !

### UNE CLIMATOLOGIE INCERTAINE.

Printemps et été secs ont poussé les vigneronns à la patience et à une observation minutieuse pour guetter la bonne fenêtre de tir. La récolte a démarré plus tôt que d'habitude, autour du 15 septembre. Avant cela, le mois d'août a échauffé les esprits, avec un manque criant de précipitations. **Nicolas Jaboulet, Maison & Domaines les Alexandrins** se souvient : « *fin août, nous étions seulement à 250 mm de pluie soit environ 200 mm de déficit par rapport aux autres millésimes en moyenne. Nous avons hésité à vendanger car cette sécheresse, couplée aux fortes chaleurs, rendait l'estimation de la maturité optimale difficile. Nous craignions d'avoir de hauts degrés et des acidités faibles* ». Avant, il fallait vendanger rapidement pour éviter la pluie, maintenant il faut récolter vite pour éviter des surmaturités et la déshydratation des raisins. Le stress est toujours présent mais il est différent. Heureusement, le scénario catastrophe fut évité et l'ensemble des vigneronns a été agréablement surpris.

### DES RAISINS CONFINÉS.

Dans les faits, c'est la logistique chamboulée de l'ère Covid qui aura le plus interpellé cette année. Surtout au printemps, lors du premier confinement qui a surpris tout le monde et qui a demandé une forte réactivité et capacité d'adaptation, aussi bien dans les vignes qu'en cave ou sur la partie administrative des domaines. « *C'était une nouveauté, du jamais vu. On était dans l'observation.* » explique **Jérôme Coursodon**. Les travaux d'ébourgeonnage d'avril ont dû s'effectuer tant bien que mal, d'autant que la vigne était en avance ! Seule satisfaction ressentie par tous : le sentiment d'être un peu épargnés, un peu moins confinés au sens strict que l'ensemble des Français, pouvant bénéficier d'un environnement extérieur un peu plus vaste et plaisant qu'un centre urbain... Certains vigneronns ont aussi ressenti une baisse des commandes, l'arrêt net de la restauration et l'impossibilité de vendre au caveau. Internet a pris le relais, et les résultats in fine sont mitigés, au cas par cas selon les exploitations. Certains ont aussi sollicité leurs clients particuliers et se sont repliés sur la vente en ligne. On peut également souligner que les personnes actives sur les réseaux sociaux avant le confinement ont réagi plus rapidement.

Finalement, la Covid n'aura pas trop déstabilisé le travail à la vigne ou en cave. C'est le commerce qui a le plus pâti de la situation, et à travers lui, les salons et autres vecteurs de rencontres.

Les vendanges venues, l'adaptation a perduré. Véhicules individuels, distanciation physique dans les parcelles et les rangs de vignes, à chacun aussi son sécateur et sa bouteille d'eau, voire roulement des équipes pour éviter trop de vendangeurs au même moment. Le bon sens vigneron fut au rendez-vous et avec un peu d'astuce, tout a pu bien se passer. Reste que les fêtes de vendanges, qui marquent traditionnellement la fin de la récolte, n'ont pas pu se tenir cette année. Une petite pointe d'amertume sur ce millésime, qui devrait largement s'adoucir à la dégustation des vins.



7

“ Miraculé, sauvé du feu de la sécheresse, rescapé de deux confinements, chahuté par la crise sanitaire et ses conséquences, le millésime 2020 sera de toute évidence mémorable. Mais l'on se souviendra surtout, nous l'espérons, des vins qu'il a permis cette année-là, marqués par la finesse, l'élégance et la fraîcheur. Des vins de bon potentiel, et heureusement car il faudra aussi, dans quelques années, pouvoir se souvenir des belles choses nées du chaos.



## LE SAINT-JOSEPH BLANC SE CONJUGUE AU PRÉSENT

Sur la rive droite du Rhône, pris dans les méandres du fleuve, Saint-Joseph glisse ses rangs de vignes et s'éparpille entre des sols, des climats et des territoires variés. S'ils semblent faire bloc, ils constituent pourtant un ensemble contrasté, ponctué d'enclaves rebelles au granite, d'expositions diverses, et autant de climats. L'étendue de l'appellation - 60 km du nord au sud, entre Côte Rôtie et Cornas - et les tempéraments vigneronniers qui la composent forgent toutes ces différences, salutaires et fécondes.

C'est donc sur ces 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. Ainsi, 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.

### MINORITAIRES, MAIS IDENTITAIRES !

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.

A 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.

Cette stature un peu à part dans le paysage viticole rhodanien s'explique par la nature des sols choisis pour l'implantation de ces blancs. Des sols argilo-calcaires et de loess, où le granite affleure seulement par endroit ; ce sont des sols moins riches, moins puissants, qui restituent justement cette tension saline dans les vins. Il n'y aurait aucun intérêt à planter les blancs sur les mêmes terroirs que les rouges. Ce sont donc des lentilles de terroirs qui sont affectées à la marsanne et la roussanne, des enclaves égrainées tout au long de l'appellation, par petites touches, comme autant de pastilles de couleurs sur la toile du peintre.

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.

La finesse et la fraîcheur des blancs de Saint-Joseph se déterminent donc dès la vigne et aussi par le choix des dates de vendanges. La recherche de hauts degrés n'est évidemment pas une obsession, encore moins la panacée. Il faut garder du croquant et du mordant dans le jus, et ne pas pousser trop loin la maturité, les derniers millésimes se montrant d'ailleurs suffisamment généreux en la matière. Les cépages sont ensuite assemblés, plus rarement vinifiés purs, élevés généralement en barriques avant d'être commercialisés.



## UN POTENTIEL EXCEPTIONNEL

Ce n'est pas un secret, les vins blancs ont la cote et leur consommation croît d'année en année. **Xavier Frouin**, oenologue de la Cave de Tain, confirme : « Depuis quelques années, il y a de plus en plus de demandes sur les blancs. Actuellement, nous commercialisons le millésime 2019, cela montre une demande maintenue et un niveau d'écoulement des stocks assez élevé. » Encore replié sur la France, en raison de petits volumes, le marché des blancs de Saint-Joseph peut aujourd'hui envisager sereinement d'autres voies d'émancipation.

Le Rhône ne fait pas figure d'exception et s'arrogue lui aussi une part de ce succès. C'est donc dans un marché réceptif et mature que les blancs de Saint-Joseph s'inscrivent et jouent leur carte maîtresse. L'appellation a la chance de posséder deux cépages bien distincts, dont les caractéristiques se complètent idéalement. A la marsanne la structure, à la roussanne les saveurs et les parfums nuancés, sans exubérance. Certes moins connues que le viognier ou le chardonnay, ces deux variétés en ont pourtant sous le pied ! 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. « *Ce ne sont pas des vins « provoque », ce sont des vins digestes, sur la fraîcheur. Ils se démarquent totalement d'autres blancs de la Vallée du Rhône qui eux jouent réellement sur le côté aromatique et la rondeur* » explique **Joël Durand**, co-président de l'appellation.



## ACCORDS MAJEURS

A table donc, il est facile de les associer tout au long du repas, quel que soit le type de cuisine, en jouant sur leur âge, leur assemblage, leur style. Plaisir immédiat avec des vins jeunes de deux à trois ans, ou approche plus gastronomique avec des vins de 5 à 10 ans, voire davantage : toutes les possibilités d'accords et de plaisir sont offertes.

Ainsi, avec un saint-joseph blanc jeune, des préparations simples voire des produits bruts s'imposent. Gougères, fromages de chèvre frais de type picodon ou rocamadour, anchoïade conviendront à merveille, dès l'apéritif. Avec une cuvée un peu plus affirmée, on peut envisager une volaille crémée aux cèpes, une blanquette de veau ou un poisson cuit au four. Plus le vin sera riche et complexe, plus on montera en puissance sur l'accord, poussant même jusqu'à des gambas aux épices ou une cassolette de fruits de mer à l'armoricaine.

La voie est large, les intentions multiples : le saint-joseph blanc a encore de beaux jours devant lui et tient parfaitement sa place dans la galaxie des blancs du Rhône. Confidentiel, c'est un vin qui se mérite. Et qui honore d'abord le travail de titan nécessaire à sa production en coteaux. Un vin de montagnard, authentique et savoureux, et qui reste très abordable en termes de prix. La promesse du bonheur ?



Les Saint-Joseph blancs prennent une place de plus en plus importante pour l'appellation Saint-Joseph. Sur le millésime 2010, on compte 3 854 hectolitres. En 2019, on dénombre 6 888 hectolitres soit une augmentation de **78%** en moins de 10 ans.

## LES CÉPAGES BLANCS DE L'AOC SAINT-JOSEPH

### Marsanne

#### Fiche d'identité

- Cépage né dans la Vallée du Rhône
- Vigoureux et productif
- 136 hectares sur l'AOC Saint-Joseph
- Terroir : Cépage adapté aux sols secs et caillouteux



#### Dans nos verres

- Type de vin : sec
- Caractéristiques : Fraîcheur, longueur en bouche, présente de beaux amers

#### Vins amples, chaleureux et puissants

#### Arômes :

- Acacia ▸ Pêche de vigne ▸ Miel ▸ Agrumes
- Avec le temps : Arômes épicés

#### Accord mets/vins

- Blanquette de veau ▸ Suprême de volaille
- Quenelle de brochet sauce nantua
- Fromages : Picodon sec

### Roussanne

#### Fiche d'identité

- Cépage né dans la Vallée du Rhône
- Délicat et d'une grande finesse
- 65 hectares sur l'AOC Saint-Joseph
- Terroir : Cépage adapté aux sols calcaires et caillouteux



#### Dans nos verres

- Type de vin : sec
- Caractéristiques : Finesse et élégance, aromatique, puissance

#### Vins d'une grande élégance, fins et complexes

#### Arômes :

- Abricot ▸ Chèvrefeuille
- Arômes floraux : Iris, Pivoine, Aubépine

#### Accord mets/vins

- Poissons
- Volaille et viande blanche
- Tajine à l'abricot
- Fromages

# LA SÉLECTION DES VINS DE SAINT-JOSEPH

## SPÉCIALE VINS BLANCS



**CAVE DE SAINT-DÉSIRAT**  
« Amendine » 2019  
Cépages | 80% Marsanne, 20% Roussanne

👁 Jaune pâle, brillante, limpide et fluide.  
👃 Aromatique et assez riche avec des notes de fleurs blanches et d'agrumes.  
👄 Une cuvée ronde et très bien équilibrée. La finale est longue et structurée avec une grande fraîcheur.

Prix caveau | 12,50 €



**DOMAINE BOISSONNET**  
« Emisphère » 2019  
Cépages | 80% Marsanne, 20% Roussanne

👁 Dorée avec des reflets argentés.  
👃 Notes miellées et citronnées se mêlant à des arômes de fleurs séchées et de fruits secs.  
👄 Ce vin est à la fois puissant et frais. L'association des cépages Marsanne et Roussanne fait ressortir toute l'élégance et la complexité d'un grand Saint-Joseph blanc.

Prix caveau | 19 €



**DOMAINE COURSDON**  
« Silice » 2020  
Cépage | 100% Marsanne

👁 Robe claire à reflets verts.  
👃 Une belle complexité qui s'illustre à travers des notes de poire et d'agrumes. Une dimension végétale apporte une fraîcheur remarquable.

👄 Attaque soyeuse, bel équilibre. Une matière ample, de fins amers et une finale épicée.

Prix caveau | 23 €



**DOMAINE FRANÇOIS VILLARD**  
« Fruit d'Avillera » 2019  
Cépage | 100% Marsanne

👁 Or pâle.  
👃 Intense avec des notes de fruits blancs comme la pêche et la nectarine.

👄 Dominée par des arômes de fruits secs comme l'amande, elle présente une belle structure. La finale est tout en longueur.

Prix caveau | 21 €



**DOMAINE GUY ET THOMAS FARGE**  
« Vania » 2018  
Cépages | 80% Marsanne, 20% Roussanne

👁 Jaune or.  
👃 Un nez flatteur et complexe sur des notes de fleurs, de fruits épicés se mêlent aux notes d'acacia, de figue fraîche et de miel.

👄 La bouche de ce Saint-Joseph est ample avec une belle minéralité. Des arômes d'amande et de vanille viennent s'ajouter en fin de bouche.

Prix caveau | 19 €



**DOMAINE LIONEL FAURY**  
« Saint-Joseph » 2019  
Cépages | 60% Marsanne, 40% Roussanne

👁 Jaune or brillant.  
👃 Agréable avec des arômes de fruits à chair blanche, typiques du Saint-Joseph blanc, évoluant sur des notes miellées.

👄 Ronde, suave avec une finale très plaisante.

Prix caveau | 25 €



**DOMAINE SÉBASTIEN BLACHON**  
« Isaline » 2019  
Cépages | 70% Marsanne, 30% Roussanne

👁 Robe jaune dorée.  
👃 Le nez de ce vin est élégant et subtil avec des notes subtiles et délicates de fleurs blanches.

👄 Fraîche et gourmande, la rondeur de cette cuvée contrebalance une jolie vivacité.

Prix caveau | 24 €



**M. CHAPOUTIER**  
« Les Granilites » 2018  
Cépage | 100% Marsanne

👁 Robe jaune intense, aux reflets verts.

👃 Frais, aux notes délicates de fleurs blanches et de fruits à chair blanche (pêche, poire), notes gourmandes soulignées d'un joli boisé fondu.

👄 Attaque fraîche et équilibrée, joli volume aux notes gourmandes de dessert. On découvre une jolie tension minérale qui s'achève par une finale longue et persistante.

Prix caveau | 33,15 €



**MAISON DENUZIÈRE**  
« J. Denuzière » 2019  
Cépage | 100% Marsanne

👁 Dorée.  
👃 Les arômes de cette cuvée sont fins et élégants. Les notes de fleurs et de fruits frais sont intenses et explosives.

👄 Ample et fraîche, cette cuvée dévoile une grande complexité et gourmandise infinies.

Prix caveau | 17,50 €



**LES VINS DE VIENNE**  
« Le Biez » 2018  
Cépage | 100% Roussanne

👁 Jaune or.  
👃 Sédusant avec des arômes d'abricots et d'aubépine.

👄 La bouche se révèle gourmande avec une belle fraîcheur. Ample, rond, ce vin présente une minéralité lui conférant un pep's étonnant.

Prix caveau | 25 €

CARNET D'ADRESSES.		
<b>Domaine François Villard</b> 330 Route du réseau Ange - 42410 Saint-Michel-du-Rhône 04 74 56 83 60 - vinsvillard@wanadoo.fr	<b>M. Chapoutier</b> 18 avenue du Dr Paul Durand - 26600 Tain l'Hermitage 04 75 08 28 65	<b>Maison J. Denuzière</b> 73 route Nationale - 69420 Condrieu 04 74 59 50 33 - vins.denuziere@maisondenuziere.com
<b>Cave de Saint-Désirat</b> Quartier Tine Rodet, N°8 - 07340 Saint-Désirat 04 75 34 22 05 - faure@cave-saint-desirat.fr	<b>Domaine Guy et Thomas Farge</b> 18 Chemin de la Roue - 07300 Saint-Jean-de-Muzols 04 75 08 77 95 - contact@domaineguyfarge.fr	<b>Vins de Vienne</b> 1 ZAC de Jassoux - 42410 Chavanay 04 74 85 04 52 - j.ferrer@lesvinsdevienne.fr
<b>Domaine Boissonnet</b> 51 rue de la Voûte - 07340 Serrières 04 75 34 07 99 - domaine.boissonnet@gmail.com	<b>Domaine Lionel Faury</b> 19 Bis La Ribaudy - 42410 Chavanay 04 74 87 26 00 - contact@domaine-faury.fr	
<b>Domaine Coursodon</b> 1 place du Marché - 07300 Saint-Jean-de-Muzols 04 75 08 18 29 - pierre.coursodon@wanadoo.fr	<b>Domaine Sébastien Blachon</b> 16 chemin de Margiriat - 07300 Saint-Jean-de-Muzols 06 51 30 63 18 - contact@caveblachon.fr	

# SAINT-JOSEPH, EXIGEANT PAR NATURE

## LA VITICULTURE HÉROÏQUE

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.

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.

Les coteaux, s'ils peuvent parfois s'avérer ingrats aux travailleurs, trouvent grâce aux yeux des touristes et tout simplement, habillent le paysage d'un relief magique. Ce sont des courbes et des arabesques qui se coulent dans les méandres du fleuve, striées par des rangées de vignes au garde-à-vous. Ce paysage unique, tournant le long du Rhône, n'est jamais fixe ; au fil des saisons, il change et se colore de différentes nuances, tantôt dorées, d'un vert tendre ou roussies par les premiers froids de l'automne.



Dans ce décor haut perché, que chacun s'évertue à préserver, la vigne prospère, parsemée l'été de points jaunes clairs, autant de vigies qui indiquent que la syrah n'a pas totalement acquis le monopole du cœur de l'appellation. Blancs et rouges se partagent ce territoire de feu, entre les bords du grand fleuve et la chaleur du soleil qui cogne dur en été, entre les sols rudes de granite, les loess plus aimables et les calcaires brillants, étincelants sous les lames de l'astre.



### TÉMOIGNAGES

“

Sauvage, la nature peut aussi se montrer délicate. Mais elle est avant tout exigeante si l'on est désireux de l'appivoiser. Aussi, pour nous qui œuvrons à son contact, nous devons la respecter et la servir avec cette même exigence. Être « exigeant par nature » relève d'une attitude positive qui consiste à offrir le meilleur de nous-même afin d'obtenir le meilleur de la nature en retour.

Hélène Mucyn, Domaine Mucyn.

“

Oui c'est dur, forcément ! Quand on travaille dans les coteaux, on a parfois envie de tout quitter mais dès que l'on prend un peu de recul, on se rend compte du cadre vraiment exceptionnel, de l'importante diversité de la faune et la flore et d'une qualité de terroir indéniable. *Christophe Blanc, Domaine Christophe Blanc.*

“

Sur Saint-Joseph, ce ne sont que des travaux manuels. Tout est vite contraignant. Mais la vue sur le Rhône est magique et ces terroirs uniques. Notre peine à travailler ces coteaux est largement récompensée par la qualité de nos vins. Ce sont des vins de passionnés. *Jean-François Jacouton, Domaine Jacouton.*

### L'AOC SAINT-JOSEPH EN CHIFFRES (2019)

Superficie totale: 1 348 ha  
Récolte: 50 208 hl  
Rouge : 43 320 hl (86 %)  
Blanc : 6 888 hl (14%)  
Rendement moyen : 37,2 hl/ha

Encépagement :

Syrah : 1 262 ha (86 %)  
Blancs : 201 ha (14 %)  
Marsanne : 136 ha (68%)  
Roussanne : 65 ha (32%)



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