

N° 8

ILLUSTRÉ

ÉDITION SPÉCIALE

LE MAGAZINE DES VINS
DE L'APPELLATION
SAINT-JOSEPH



SAINT-JOSEPH
CRU DES CÔTES DU RHÔNE

OCTOBRE 2024



SOMMAIRE

- 03. Édito
- 04. En direct des coteaux
 - Les actus du vignoble de Saint-Joseph
- 06. Une saison en Saint-Joseph
 - Les temps du millésime 2024
- 12. Focus
 - Saint-Joseph, des vins au potentiel immense
- 14. Accords au sommet

L'appellation tient à remercier :
› Michel Chapoutier, Maison M.Chapoutier
› Lionel Faury, Domaine Faury
› Yves Cuilleron, Cave Yves Cuilleron
› Jérôme Coursodon, Domaine Coursodon
› Jean Gonon, Domaine Gonon
› Christian Martray, Sommelier conseil

Crédits photos
©cecilecabre
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
Manon Vergnier
Ont participé à la rédaction
Lucie Blain et Manon Vergnier

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
mvergnier@rouge-granit.fr – 07 77 14 73 68
lblain@rouge-granit.fr – 06 82 15 87 97

ÉDITO

Le potentiel de garde de Saint-Joseph est grand !

« En juin dernier, j'étais à New York pour promouvoir les vins de Saint-Joseph : avec une volaille au curry furent servis de vieux millésimes de blancs et l'accord était tout simplement sublime. Qui a dit que nos vins ne se gardaient pas ? Je suis convaincu du contraire, preuves à l'appui. La marsanne mais aussi la syrah évoluent avec grâce au fil du temps, sur 10, 20 voire 30 ans selon que l'on en apprécie les notes fleuries, fruitées ou épicées ».

Les rouges notamment n'ont rien à envier à leurs prestigieux voisins de l'Hermitage ou de Côte-Rôtie car les coteaux, les faibles rendements, les élevages en barriques aujourd'hui parfaitement maîtrisés, composent des cuvées capables de défier les années. Le granite, si cher à Saint-Joseph, les secteurs en terrasses et en coteaux où le soleil frappe dur et concentre les sucres, forment des raisins concentrés donnant naissance à des vins colorés, juteux, intenses mais aussi minéraux.

Peu à peu, Saint-Joseph grandit et s'affirme, réalisant des vins aussi plaisants dans leur jeunesse, dotés d'un fruit rayonnant, que prompts à la garde, marqués par des notes tertiaires, d'épices, de sous-bois, de suie pour les rouges, de miel, d'amande et de truffe pour les blancs. Cette évolution ne peut qu'enchanter et progresser quand on connaît le réservoir de terroirs inouïs qui restent à explorer : des terroirs

d'altitude un peu oubliés, autrefois plantés et aujourd'hui désertés, mais qui pourraient forger de nouveau de formidables cuvées si l'on s'y penchait à nouveau.

Certes, cela demandera du courage, des efforts et des investissements mais ce n'est qu'à ces conditions que Saint-Joseph continuera de briller parmi l'élite, et d'affirmer sa place parmi le « carré d'As » de la Vallée du Rhône nord. Cela passe aussi par la valorisation de nos vins de coteaux, une fierté retrouvée à affirmer un style et un potentiel de garde assuré, et une urgence à convertir plus de consommateurs encore à la grandeur de nos terroirs.

Car les amateurs le savent : la diversité des terroirs de Saint-Joseph, l'exigence et le travail de nos vignerons fondent chaque jour un peu plus sa renommée ; aujourd'hui, qu'ils soient bus jeunes ou conservés précieusement en cave, dégustés pour le plaisir ou une occasion spéciale, les vins de notre appellation sont incontestablement de grands vins.

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

EN DIRECT DES COTEAUX.

LES ACTUS DU VIGNOBLE
DE SAINT-JOSEPH.

RETOUR SUR LA GRANDE ESCAPADE 2024 : UNE NOUVELLE ÉDITION AU CŒUR DES VIGNES !



4

Quoi de mieux que de déguster nos vins de Saint-Joseph, rouges et blancs, au cœur même des vignes, lors d'un événement installé au milieu des coteaux qui font l'identité de l'AOC ?

L'appellation a mis les petits plats dans les grands et organisé le 3 juillet dernier un événement mettant en relation metteurs en marché et amateurs de vins d'ici et d'ailleurs lors d'une soirée dégustation dans le cadre magnifique de la Galerie de Rochevine à Saint-Désirat.

Cette ancienne galerie construite en 1883 pour protéger le chemin de fer des chutes de pierre est aujourd'hui un lieu de réception unique situé au milieu du coteau de Saint-Désirat planté entièrement en AOC Saint-Joseph. Ce lieu atypique est aujourd'hui propriété de la Cave de Saint-Désirat qui a accueilli la soirée dégustation, rythmée par des sonorités jazzy.

Les participants ont pu profiter d'une vue splendide sur la Vallée du Rhône tout en dégustant les vins de 10 domaines et maisons présents pour faire goûter toute la diversité des terroirs et couleurs de Saint-Joseph.

PORTRAITS DES DOMAINES & MAISONS PRÉSENTS



CAVE LIONEL FAURY

Lionel cultive un vignoble de 17 hectares installé à Chavanay dans la partie septentrionale de l'AOC dans le cadre du parc naturel régional du Pilat. Ici la viticulture est exigeante, les vignes s'étant enracinées sur les terroirs abrupts des contreforts du Massif central.

*Carnet d'adresse : 42410 Chavanay
www.vins-lionel-faury.fr*

CAVE DE SAINT-DÉSIRAT

Plus important metteur en marché de notre aire d'appellation, la Cave de Saint-Désirat est implantée sur les coteaux du village qui lui a donné son nom. Elle élabore à la fois des Saint-Joseph rouge depuis ses terroirs granitiques, que des Saint-Joseph blancs, livrant l'expression remarquables des deux cépages marsanne et roussanne.

*Carnet d'adresse : Quartier Tine Rodet n°8
07340 Saint-Désirat
www.cave-saint-desirat.com*

JEAN DELOBRE, LA FERME DES 7 LUNES

« Paysan-vigneron » engagé, Jean a converti l'ensemble des vignes du domaine en agriculture biologique tout en suivant les principes de la biodynamie. Son étiquette met en lumière ses pratiques respectueuses pour son vignoble de 6 hectares qu'il cultive avec discrétion sur les hauteurs de Bogy, en Ardèche.

*Carnet d'adresse : 480 route de la Vallée Charbieux
07340 Bogy*

CAVE DE TAIN L'HERMITAGE

Producteur historique de l'appellation, la Cave de Tain est installée depuis 1933 face aux coteaux de Saint-Joseph. Cette union de vignerons engagés cultive une dizaine de micro-climats dans la partie méridionale de l'AOC, enracinés sur d'étroites terrasses granitiques. Elle y produit des vins rouges au style fruité épicé intense et net, empreints de la pureté du granite.

*Carnet d'adresse : Boutique Maison Cave de Tain
29 Avenue du Président Roosevelt
26600 Tain l'Hermitage
www.cavedetain.com*

DOMAINE DE BOISSEY

Direction le petit village de Chavanay dans la partie nord de l'AOC. C'est là que Romain Decelle a repris depuis 2017 l'un des plus vieux domaines de l'appellation, en place depuis plus de 200 ans et 6 générations. Il cultive 11 hectares au cœur des 3 grandes appellations de la Vallée du Rhône nord sur des pentes allant jusqu'à 50% de dénivelé. Sa parcelle phare en Saint-Joseph : les Rivoires. Les pieds de syrah ont conquis un coteau pentu au-dessus du village. A découvrir !

*Carnet d'adresse : 178 RD 1086 Les Prairies
42410 Chavanay
www.deboisseyt.com*

FRANÇOIS GRENIER

François travaille un vignoble constitué d'une myriade de petites parcelles (90), cultivées à la main. Il aime à dire que son métier est celui de closier ; le gardien d'un jardin extraordinaire. Car comme un jardinier s'occupe de son portager, il apporte des soins quotidiens à ses vignes et cherche à exprimer au mieux la spécificité de ses terroirs d'exception en AOC Saint-Joseph. Son exigence se retrouve également en cave, du tri manuel à la vinification en cuve ovoïdes ou fûts de chêne tout est pensé pour élaborer des vins de caractère.

*Carnet d'adresse : 20 impasse Saint-Joseph
07340 Champagne
www.domainegrenier.fr*

DOMAINE D'EMILE

L'exploitation est tenue par Alain et Christian Biennier. Ces passionnés ont repris le domaine familial et l'ont renommé en hommage au fondateur de l'exploitation. Christian travaille la terre et Alain transforme le raisin en vin. Ce duo de vignerons indépendants a relevé les manches et travaille en polyculture, cultivant à la fois vignes et arbres fruitiers, donnant de délicieux jus et de savoureux vins en appellation Saint-Joseph.

*Carnet d'adresse : Quartier de Cueil – 910 RD 86
07340 Andance
www.domaine-emile.fr*

DOMAINE BOISSONNET

Situé à Serrières, sur les coteaux escarpés qui surplombent la vallée du Rhône, le domaine travaille près de 11 hectares de vignes (dont 10 hectares en AOC Saint-Joseph) dans le plus grand respect du terroir et de la maîtrise des rendements. Comme Frédéric aime à le dire « sans de bons raisins, on ne peut pas faire de bons vins ». Après la récolte, les vins sont élevés avec passion dans de vieilles caves voûtées.

*Carnet d'adresse : 51 rue de la Voute
07340 Serrières
www.domaineboissonnet.com*

AYMERIC PAILLARD – LA VIGNE DES PÈRES

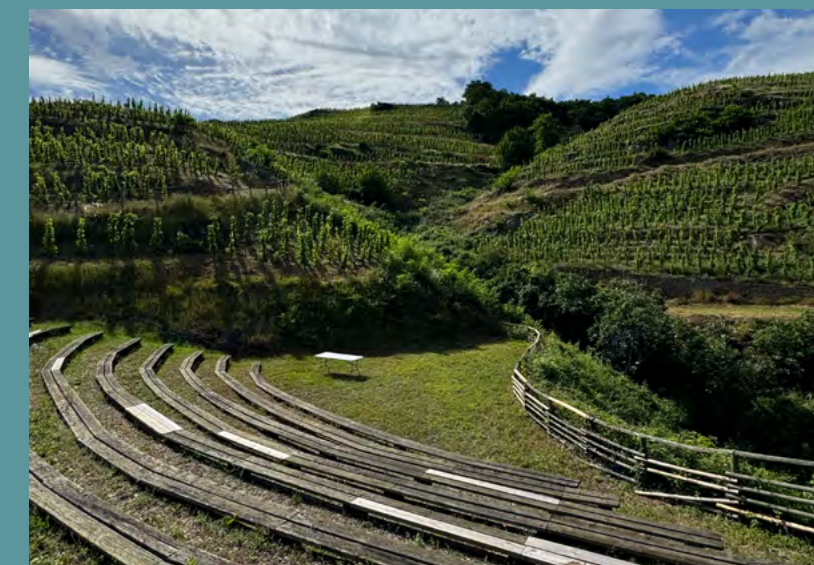
Aymeric s'est installé en 2011 à côté de Tournon. Il travaille ses vignes d'une trentaine d'année en bio, sur les sols de granite typiques de l'appellation.

Carnet d'adresse : 2 Vieux Village, 07610 Lempdes

ANTOINE BECHERAS

Ce vigneron passionné prend soin d'un hectare de syrah à Arras-sur-Rhône. Il vinifie en levures indigènes et grappes entières puis favorise un élevage long en barriques, de 18 à 24 mois.

Carnet d'adresse : 07300 Arras-sur-Rhône



5

UNE SAISON EN SAINT-JOSEPH

L'ACTU

Les temps du millésime 2024

De l'eau, des attaques de mildiou, mais aussi du soleil et des éclaircies pour ce millésime 2024 en devenir, qui promet de belles surprises. Rien n'est encore joué et la vigilance reste de mise. Retour en images sur ce début de campagne, autour des gestes des vignerons, de la taille à l'entretien des terrasses, en passant par l'éclosion des premiers bourgeons et des premières feuilles.

LA TAILLE

La saison hivernale s'est plutôt bien déroulée, sans trop de pluie ni de trop grands froids qui auraient empêchés de tailler. Des travaux terminés vers le 15 mars, soit une date habituelle pour cette tâche.

LE DÉBOURREMENT

Assez précoce et relativement rapide, le débourrement s'est déclenché avec le coup de chaud de la deuxième quinzaine d'avril, avec une avance de quelques jours pour la partie sud de Saint-Joseph. On aurait pu craindre un retard dans les divers travaux à effectuer (entretien du palissage et des terrasses, nouvelles plantations), mais les froidures de mai ont rééquilibré le calendrier et le décalage s'est ensuite estompé. Et fort heureusement, le gel a épargné le vignoble cette année !

LA POUSSE

La pousse s'est déroulée lentement en raison de températures fraîches et d'une pluviométrie généreuse.

Les 15 premiers jours de mai ont été plus froids que d'habitude, la vigne a donc poussé lentement, ce qui a permis de terminer tranquillement les autres travaux du vignoble. De manière générale, le temps frais de mai a permis d'avoir un peu plus d'amplitude au niveau du travail pour avancer sans précipitation. Ce qui n'est pas toujours le cas, car généralement la vigne pousse d'un mètre à 1,50 mètre en 10 jours !

ÉBOURGEONNAGE OU ÉLAVIONNAGE

On a commencé à ébourgeonner tout doucement. On parle aussi « d'élavionner » pour les bourgeons gourmands. La pousse a été longue, ce qui a permis à chacun d'effectuer ces travaux tranquillement et consciencieusement, avant de relever la vigne et de palisser. Cette année, on a vraiment eu le temps de faire les choses tranquillement, sans courir !

LA FLEUR

La fleur s'est étalée sur quasiment 12 jours selon les secteurs, que ce soit les coteaux ou les zones plus tardives, avec des syrahs et des marsannes un peu plus précoces, et des roussannes généralement plus tardives. La fleur s'est globalement bien déroulée, avec peu de coulure mais au final, une jolie sortie de raisins. Bien sûr, il existe des différences marquées entre le nord et le sud de l'appellation ; on observe souvent une semaine de décalage entre ces deux extrémités. Mais globalement, tout le monde a bénéficié des mêmes conditions favorables pour ce début de millésime.



LE ROGNAGE

Il a commencé début juillet dans certaines parcelles du nord, et s'est poursuivi durant tout le mois. Dans le sud, le rognage s'est effectué plus tôt et les vignes étaient fin prêtes au cœur de l'été.



SAINT-JOSEPH, DES VINS AU POTENTIEL IMMENSE !

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 et de prendre de la bouteille !

« C'est une fausse idée de penser que les vins de Saint-Joseph se boivent uniquement sur la jeunesse ». **Christian Martray**, sommelier et membre du comité de la **Revue du Vin de France**, est catégorique. En bon amateur de la Vallée du Rhône, il a eu l'occasion de déguster de vieux millésimes à maintes reprises, et s'en est toujours ému. **Jérôme Coursodon**, installé à Mauves sur le domaine éponyme, ajoute : « Je pars du principe que pour qu'un vin soit très bon vieux, il faut qu'il soit d'abord très bon jeune ! » **Pierre Gonon**, son voisin, enfonce le clou : « Il n'y a pas de complexe à avoir, le Saint-Joseph est un grand vin de garde ! ».

Indéniablement. A condition qu'il soit porté par un beau millésime, tenu par des rendements modérés et issu des terroirs de coteaux qui donnent les raisins les plus concentrés, aux équilibres les plus

soignés souligne **Christian Martray**, qui a l'habitude de déguster de nombreux crus dans toutes les régions de France. « On peut sans crainte tabler sur une garde de 10 à 15 ans pour les vins blancs et autant voire le double pour les rouges. » poursuit le sommelier. **Pierre Gonon** se rappelle des 1978 et des 1979 encore en pleine forme près de 40 ans après leur mise en bouteille, avec des arômes floraux magnifiques. « J'ai même bu un 1929 de mon arrière-grand-père qui vendait encore en vrac ; l'année était tellement exceptionnelle qu'il avait mis quelques bouteilles de côté. Le vin exprimait vraiment quelque chose. » Et de poursuivre : « les vieux vins sont vraiment des vins d'émotion, de laisser aller, il ne faut pas trop intellectualiser mais se laisser porter par les souvenirs. Ces vins nous rappellent beaucoup de choses, l'année, le temps, les gens qui les ont fait et c'est ça, le vrai sens du vin. » témoigne l'artisan du domaine **Jean Gonon**.

A cet égard, les évocations ne manquent pas. Jérôme Coursodon plébiscite le 2005 qui était « assez riche et généreux au départ, voire un peu dur, et qui aujourd'hui, à 19 ans, se révèle suave et prêt à boire. » **Laurent Courbis** se rappelle de belles surprises comme ce 1978 de Bernard Grippa bu il y a quelques mois. « Un vin encore très très jeune pour cet âge-là !

Avec une fraîcheur et une droiture qui m'ont subjugué » se remémore t-il. « Avec des notes un peu viandées au départ, des tanins hyper fondus, assez gras mais avec une certaine fraîcheur car à l'époque on ramassait moins mûr. On l'a bu sans penser que c'était un vin qui avait presque 45 ans. »

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** qui fut aussi pendant dix ans le chef sommelier de l'Albert 1^{er} à Chamonix, deux étoiles Michelin, et qui traque aujourd'hui les bonnes affaires pour le site Vente à la Propriété.

NÉS SUR LES COTEAUX ET LA FRAÎCHEUR

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 vigneron 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. »

UNE ZONE HISTORIQUE DE GRANDS VINS DE GARDE

La patience est donc de mise. Michel Chapoutier revient sur les grandes phases de l'histoire de l'appellation qui ont conduit à privilégier, tantôt des vins de garde, tantôt des vins de fruit même si, dès le départ, le potentiel de garde du Saint-Joseph était inscrit dans son terroir.

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 les années 70.

« A 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^e 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.

La syrah que l'on connaît et apprécie pour ses arômes de poivre, de cassis et de violette est aussi capable de porter la signature minérale du granite et d'évoluer vers des arômes secondaires et tertiaires. On peut très bien trouver aujourd'hui des sélections de coteaux et de vieilles vignes qui vont donner naissance à des Saint-Joseph aux potentiels de garde de 30 à 40 ans. Yves Cuilleron peut en témoigner : « Le plus vieux millésime que j'ai eu la chance de déguster, c'est un 1964, en rouge. Il était sur des notes d'olive, de sous-bois, avec une couleur qui se tenait encore et toujours du moelleux en bouche. J'ai aussi bu un 1966 et un 1970, délicieux, et les très réussis 1978 et 1979, 1985 également. »

DANS LE CARRÉ D’AS DES 4
INCONTOURNABLES DU RHÔNE

Aujourd’hui on se rend compte que, petit à petit, la meilleure valorisation du Saint-Joseph permet de reconquérir des terroirs oubliés d’avant le phylloxéra. Ce qui est assez intéressant, c’est que ces terroirs oubliés, qui n’ont pas été plantés depuis 100 ou 150 ans, ont conservé leurs racines et le « souvenir » de la vigne. Certains terroirs plantés pendant plusieurs siècles gardent en effet une microbiologie adaptée ; quelques-uns de ces grands terroirs n’ont pas encore été replantés, en raison du coût économique. Il existe donc un réservoir fabuleux !

Parallèlement à la production, il conviendrait de rééquilibrer le marché en valorisant mieux ces vins de coteaux. C’est-à-dire qu’un Saint-Joseph de coteaux devrait se retrouver dans le carré d’as des 4 incontournables de la vallée du Rhône, des grands crus rouges septentrionaux, en raison de son implantation en coteaux et de la faible densité de plantation sur les terrasses.

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. » résume Yves Cuilleron. Qui souligne aussi l’importance de l’élevage et la projection que l’on fait au départ. « Quand je vinifie, je fais en sorte que mes vins puissent se boire jeunes, mais avec un potentiel de vieillissement. J’adapte un peu la vinification dans cet esprit-là. Pour cela, je conserve plus de tanins avec un peu de vendanges entières et un peu plus d’extraction.



A contrario, si l’on veut un vin à boire jeune, on privilégiera des macérations plus courtes pour aller chercher le fruité. Je fais un peu l’inverse, j’allonge les macérations et fais un peu plus d’extraction, sans trop pousser non plus bien sûr, pour que le vin reste souple sur la jeunesse. Ensuite, ce qui est important, c’est l’élevage. Un élevage en fût est pour moi un préalable au bon vieillissement. Et pour moi, il faut un élevage prolongé, en barriques, d’un peu plus d’un an pour garantir un bon potentiel de garde aux vins. Tous les grands vins de garde de Bordeaux ou de Bourgogne passent par le fût ! C’est la barrique qui apporte des tanins et favorise une micro-oxygénation qui va forger la minéralité et la richesse du vin pour l’aider à bien vieillir. »

PASSER OUTRE LA
« CRISE D’ADOLESCENCE »

En tout état de cause, il faut savoir apprivoiser ces Saint-Joseph pour repérer la bonne fenêtre de tir de dégustation. Michel Chapoutier l’explique, il existe des phases d’ouverture et de fermeture - comme pour tous les vins - qu’il s’agit de cerner avec justesse. Ensuite, c’est une question de goût et à chacun d’apprécier à sa mesure, selon que l’on préfère le fruit, la fleur ou l’épice. Le vigneron et négociant alerte aussi sur un point : le service. Au bout de 20 ans, un dépôt peut se former, qui peut parfois donner un côté suie ou ferreux au vin. Il est donc important de le décanner pour le séparer de ces sédiments. Si la bouteille est correctement décantée, sans dépôts, on va trouver d’abord des arômes minéraux, et après l’aération, des notes de fruits, de confiture de cassis, de poivre etc. C’est important de souligner cette nécessité de préparer le vin et de le décanner car c’est une vraie caractéristique de la syrah lorsqu’elle vieillit.

Jérôme Coursodon précise les phases d’évolution des rouges de Saint-Joseph. « Pour moi, la garde s’entend à partir de 7 ans jusqu’à 15 ans et plus, pour quelques millésimes d’exception que j’appelle des millésimes immortels comme 1991 ou 2003. » Et d’ajouter : « je dirais que les deux premières années, nos rouges sont très soyeux. Ensuite, ils connaissent une phase de fermeture, moins expressifs, puis après 5 à 6 ans, ils entrent dans une phase de ré-ouverture qui dure jusqu’à une quinzaine d’années. C’est bien sûr variable en fonction des millésimes et des conditions de conservation du vin. »

Pour Jean Gonon, « les vieux vins blancs de Saint-Joseph ont une aromatique qui, après avoir passé le cap des 10 ans,

se transforme et séduit par sa texture plus minérale. Parfois, entre 5 et 10 ans d’âge, on pourrait craindre que les vins aient avancés trop vite dans le temps, mais en fait ce n’est qu’une phase. Ils digèrent leurs gras pour offrir ensuite une bouche plus fraîche. »

Pour Yves Cuilleron, c’est une évidence que les vins passent par plusieurs phases pour leur vieillissement. « Il y a d’abord leur prime jeunesse, avant 5 ans. On est alors sur des arômes primaires, variétaux. Entre 5 et 10 ans, le vin est un peu « entre deux », ayant un peu perdu de leur fruité sans avoir encore développé des arômes secondaires, mais conservant de la fraîcheur. Puis vient la phase des vins dits de garde, après 10/15/20 ans. Les Saint-Joseph se développent alors sur des arômes secondaires, tertiaires et prennent de la complexité. »

Quant aux accords, Yves Cuilleron privilégie les gibiers ou les viandes en sauce avec les vieilles syrahs. Et pour les blancs, les notes truffées qui apparaissent, fonctionnent très bien avec des risottos ou des volailles aux champignons.

LA MARSANNE, CHAMPIONNE DE LA
LONGÉVITÉ !

Car les blancs, plutôt à dominante de marsanne, 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. » Laurent Courbis l’admet, lui-même n’est pas le premier fan des blancs un peu anciens, et le vigneron préfère les boire sur leur jeunesse, dans les 5-6 premières années, sur le côté fruit plutôt que sur le côté miel. Toutefois, il concède apprécier les 2014, toujours fringants, comme sa cuvée « Les Royes » issue de vieilles vignes et élevée pour moitié en barriques neuves, tenant encore une belle acidité et beaucoup de fraîcheur. « J’ai goûté le 2006, superbe encore après 20 ans. » Le vigneron ne manque pas de féliciter Pierre Gonon pour la tenue de ses blancs qui, avec l’âge, « prennent du gras comme un Hermitage. La cuvée « Les Oliviers » notamment fait partie des grands blancs de garde de Saint-Joseph. Je citerais aussi le « Paradis Saint-Pierre » du Domaine Coursodon, qui fait partie des vins avec un potentiel de garde d’une dizaine d’années sans aucun problème. » Yves Cuilleron, quant à lui, n’exclut pas les millésimes plus frais comme 1994, 1996, 2001 ou 2004, « qui n’ont pas forcément été les meilleurs pour les rouges mais qui ont donné des blancs qui vieillissent vraiment très bien. J’ai aussi goûté un très bon 1976. »

En vieillissant, les blancs arborent en effet un côté miel, cire d’abeille, d’amande amère aussi avec la marsanne, plus ou moins prononcée selon l’âge, mais aussi de noisette, avec une petite touche citronnée et même parfois de truffe blanche. « Je me souviens d’avoir goûté un blanc 1996 de chez Cuilleron : c’était impressionnant, on

mettait le nez dessus et ça sentait la truffe ! C’était encore très bon, pas usé du tout. » se souvient Laurent Courbis. Pierre Gonon renchérit : « nos blancs de Saint-Joseph ne sont pas vraiment à la mode car ce sont des blancs assez riches, peu acides et gras qui s’accommodent d’une cuisine bourgeoise, à l’ancienne. Mais en les attendant un peu, ils vieillissent sur le gras et se minéralisent. Entre deux, ils passent par une phase de réduction voire oxydative. Il faut attendre une dizaine d’années pour retrouver d’autre arômes ; le vin s’est alors un peu raffermi et ouvert sur une autre aromatique. »

Notons que la roussanne évolue plus vite dans le temps, avec des notes de rancio. Tandis que la marsanne offre des notes florales extrêmement intéressantes les premières années, avec ensuite, entre 7 et 10 ans, une sorte de petite crise d’adolescence où l’on peut avoir des amers, des notes d’amandes amères qui vont prendre le dessus, avant qu’elles ne se torréfient et évoluent vers le côté grillé. La marsanne est un cépage qui n’a pas une évolution linéaire. Parfois, à 8-10 ans, le blanc a évolué et semble passé : il faut l’attendre et lui laisser le temps de passer sa crise d’adolescence et de nouveaux arômes vont alors apparaître.

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.

En tout état de cause, jeunes ou vieux, voire jeunes et vieux, Saint-Joseph conjugue tous les atouts. Il faut juste les apprécier au bon moment, selon ses goûts personnels et, entre temps, les conserver dans de bonnes conditions. L’avenir donnera sans doute raison à l’appellation et lui offrira certainement encore de beaux millésimes de garde car, avec le changement climatique, il est plus facile d’obtenir des raisins à maturité et, les progrès aidant, chacun vinifie et élève désormais ses vins dans de très bonnes conditions, avec des mises en bouteille et des bouchages de plus en plus précis.

Pour bien conserver vos vins, un seul mot d’ordre : une cave humide ! Pas de climatisation qui assèche car l’humidité est primordiale. Parallèlement à cela, veillez à éviter les grosses différences de température - il est important que la température soit constante - et conservez les vins à l’abri de la lumière, qui a tendance à accélérer le vieillissement.

Et pour profiter pleinement des vins de Saint-Joseph, pas de tergiversation : il faut les acheter par 6 ou 12 bouteilles et en goûter une par an pour suivre leur évolution.

ACCORDS AU SOMMET



Fin gras du Mézenc & Saint-Joseph rouge.

L'Ardèche, comme chacun le sait est le berceau de l'appellation Saint-Joseph. Ce département est aussi un territoire de « goût », au patrimoine gastronomique et agroalimentaire majeur. Pour preuve, la marque sélection « Goutez l'Ardèche », qui existe depuis plus de 30 ans, créée et gérée par la Chambre d'agriculture, la Chambre de commerce et d'industrie et la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ardèche pour promouvoir la richesse de ses productions gourmandes.

La Loire intègre aussi avec fierté l'aire d'appellation dans sa partie septentrionale. Entre vallées verdoyantes et secteurs de montagne, elle regorge de produits alimentaires savoureux et réputés bien au-delà de ses frontières, auprès des plus fins gourmets.

Les viandes d'exception intègrent la carte des milles saveurs d'ici aux côtés des châtaignes, fromages, fruits et légumes gorgés de soleil, truffes et olives...

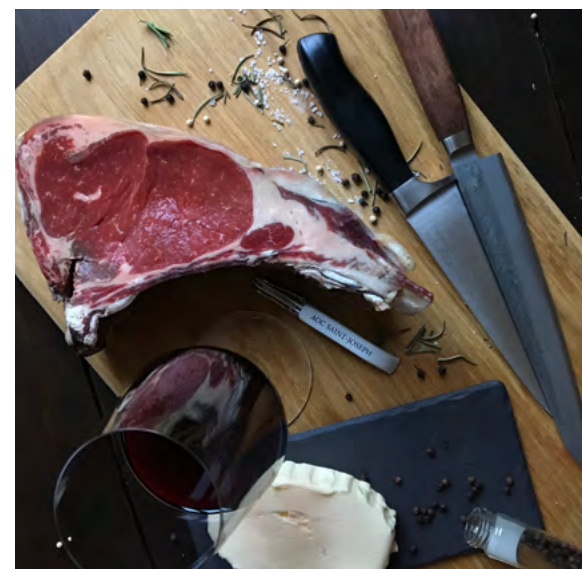
Découverte d'une production labellisée et protégée qui fait la fierté de ses producteurs et accompagne avec fondant et caractère les vins rouges de l'AOC Saint-Joseph : le bœuf Fin gras du Mézenc.

Le Fin gras du Mézenc se déguste bleu ou saignant, jamais bien cuit. Ce bœuf exceptionnel, produit à cheval entre la Haute-Loire et l'Ardèche, puise son originalité dans ses foin d'hiver. La cistre, ou fenouil sauvage, est présente dans le foin récolté à une altitude minimum de 1100 mètres, où elle n'est pas consommée fraîche par les bêtes. Pendant le séchage, ce fenouil libère des terpènes, conférant au Fin gras ses caractéristiques uniques. La période idéale pour déguster cette viande est donc au printemps, après les 110 jours d'étable. On retrouve d'ailleurs la cistre sur leur logo, signe de son importance. La vache est donc « enivrée » par ce foin unique, ce qui donne au Fin gras du Mézenc toute sa typicité.

On retrouve sa saveur atypique à la dégustation. Outre cette plante, les foin récoltés dans les prairies des 28 communes qui constituent la zone de production AOP, contiendraient quelques 320 espèces de plantes aromatiques et médicinales, donnant à la chair sa saveur unique.

Réputée pour sa qualité exceptionnelle, cette viande est persillée, c'est-à-dire constellée de points de gras intramusculaires.

VIANDE ROUGE & VIN ROUGE : TOUJOURS L'ACCORD PARFAIT !



A l'image de cette viande de bœuf d'exception, au goût et à la texture incomparables, le Saint-Joseph rouge se veut être un vin élégant de caractère. La syrah trouve son expression magnifiée sur le terroir de coteaux granitiques de l'appellation, avec une concentration et une complexité retransmises par le travail de femmes et d'hommes passionnés.

Un morceau de Fin Gras du Mézenc, tendre, juteux et subtilement persillé, ne saurait être apprécié sans un vin à la fois puissant et fin pour l'accompagner. Ce n'est donc pas un hasard si l'association avec les vins de Saint-Joseph promet en bouche un mariage réussi. Limousine, Salers, Aubrac, Charolaise, composent les quatre variétés savamment sélectionnées pour produire cette viande AOP dont le goût si recherché est décuplé aux côtés des vins de l'appellation Saint-Joseph.

LA SÉLECTION DE CUVÉES À ACCORDER.



LES TERRIENS

Saint-Joseph 2021
AOC Saint-Joseph rouge
Cépage : 100% syrah
Sol : granit sur les villages de Mauves et Chavanay

TERROIR :

La cuvée provient de vignes de 20 à 30 ans, implantées en Ardèche, à Mauves et dans la Loire, à Chavanay. Elles sont enracinées sur des coteaux exposés Sud, Sud-Est.

ÉLEVAGE :

Chaque parcelle est vinifiée et élevée séparément avant assemblage. L'élevage dure 18 mois en fûts et demi-muids de 600 litres.

Le vin propose une belle robe rubis intense, des notes de fruits rouges et noirs accompagnent des parfums épicés. La bouche est juteuse et suave, avec des tanins arrondis. Un vin de garde à boire dans les 15 prochaines années.

PVC : 32,00€



JOHAN VERRIER

Cuvée La Bourgeoise 2022
AOC Saint-Joseph rouge
Cépage : 100% syrah

TERROIR :

100% des raisins sont issus de la propriété et proviennent des plus vieilles vignes de l'exploitation, implantée sur des hauts de coteaux, au Sud. Ce jeune domaine est situé sur la commune de Mallevall et exploite 5 hectares et demi.

DÉGUSTATION :

Nez intense et fin, sur des notes de fruits noirs. Fond épicé avec des notes de réglisse et poivre vert. Tout en rondeur, la bouche est boisée et charnue. Un vin complexe avec une longueur en bouche persistante tout en gardant une grande finesse.

Ce vin s'épanouira pendant 8 à 10 ans.

PVC : 17,50€



FRANÇOIS VILLARD

Cuvée Reflet 2020
AOC Saint-Joseph rouge
Cépage : 100% syrah
Sol : granit quartziteux décomposé

TERROIR :

La Syrah cultivée par le domaine pousse sur différents parcellaires, sur les communes de Limony, Saint-Pierre-de-Boeuf, Chavanay et Félines. Les vignes sont orientées Est à Sud et ont en moyenne une quinzaine d'années.

DÉGUSTATION :

La vinification a été effectuée en 100% grappes entières avant d'être élevée avec patience 19 mois en fûts (dont 25% de fûts neufs). Ce millésime 2020 a été mis en bouteille en avril 2022. Il possède un grand potentiel de garde, de 15 ans en moyenne.

PVC : 40,00€



E. GUIGAL

Cuvée Vignes de l'Hospice 2021
AOC Saint-Joseph rouge
Cépage : 100% Syrah
Sols : granitiques

TERROIR :

Issu d'une formation géologique semblable à la célèbre colline des Bessards en Hermitage, ce terroir de Saint-Joseph possède la finesse de son appellation et la puissance de son voisin en face du fleuve. Les vignes poussent sur des pentes très escarpées dans un coteau granitique.

ÉLEVAGE :

La cuvée est élevée pendant 30 mois en fûts de chêne afin de permettre au vin de mûrir toute sa complexité.

Ce vin possède un grand potentiel de garde, de 10 à 15 ans.

PVC : 65,00€



AURELIEN CHATAGNIER

Cuvée La Sybarite 2021
AOC Saint-Joseph rouge
Cépage : 100% Syrah
Sols : granitiques

TERROIR :

Les raisins de Syrah proviennent de différentes parcelles sur les communes de Charnas, Limony et Ardoix. Les vignes poussent sur les sols granitiques si caractéristiques de l'appellation Saint-Joseph.

ÉLEVAGE :

Après des vendanges manuelles, la récolte est éraflée à 40%. La fermentation alcoolique démarre avec les levures naturelles contenues par les baies. La « malo » se fait elle en barriques. L'élevage dure une quinzaine de mois en fûts.

DÉGUSTATION :

La Sybarite s'impose avec sa robe rubis sombre, profonde, aux reflets fauves et acajou. Le nez, intense et complexe, est habillé par un boisage éloquent, s'ouvrant sur des notes animales, épicées, avec une expression généreuse de fruits à l'eau de vie, de moka et de fumé. La bouche propose une magnifique puissance en attaque, des tanins opulents et robustes et une aromatique sanguine, de fruits noirs, d'épices, de torréfaction avec une très belle longueur.

PVC : 25,00€



CAVE DE SAINT-DESIRAT

Cuvée Côte Diane 2022
AOC Saint-Joseph rouge
Cépage : 100% Syrah
Sols : granitiques

TERROIR :

Les vignes d'une trentaine d'années sont établies sur des arènes granitiques exposées plein Est. Elles bénéficient ainsi des rayons du soleil dès le lever du jour et de soirées plus fraîches. L'endroit est bien « aéré », assurant à la vendange des conditions optimales. Les rendements sont maîtrisés naturellement car les pieds de Syrah sont enracinés sur des sols peu profonds.

ÉLEVAGE :

Après des vendanges manuelles, les raisins sont égrappés sans foulage. Après les fermentations, le vin est entonné pour une période 6 à 7 mois en fûts de 3 à 5 vins. L'élevage apportera à la cuvée de la finesse et de la complexité.

DÉGUSTATION :

D'un beau rouge soutenu aux reflets violets, la robe annonce un nez aromatique, élégant, sur des notes de cassis et de fruits rouges, au boisé léger, bien maîtrisé. Côte Diane présente une bouche souple, bien structurée, sur des arômes de fruits rouges confiturés et de violette. Aux côtés des tanins soyeux et fins, une belle longueur.

PVC : 15,50€



SAINT-JOSEPH
CRU DES CÔTES DU RHÔNE