

SAINT JOSEPH - 2023

ROUGE

Le Saint Joseph rouge est un parcellaire de 2ha sur le lieu-dit « Les Pierres » à Tournon sur Rhône. Exposées plein sud, les vignes bénéficient d'un ensoleillement optimal tout en gardant l'élégance de leur terroir granitique. Ces Syrah de 30 ans ont été converti en agriculture biologique à notre arrivée.



VINIFICATION

Les vinifications sont naturelles et sans intrants. Les raisins sont égrappés puis nous faisons seulement des remontages qui sont une façon plus douce d'extraire. Les températures sont, elles aussi, mesurées 20 à 28°C maximum. La macération dure 4 semaines.

Les vins sont ensuite entonnés en demi-muid (600L) et en Wine Globe (contenants en verre) où ils y font la fermentation malolactique. Les vins évoluent ensuite un an dans ces mêmes contenants puis se reposent 6 mois en cuve avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Robe : Ce vin se présente sous une robe rubis aux reflets violets, de légère intensité. La matière est définie par des larmes fines, rapides et espacées.

Nez : Un nez gourmand et frais marqué par des arômes de fruits rouges croquants tels que la framboise, la groseille avec une touche légèrement épicée. À l'aération, les arômes se précisent et s'intensifient.

Bouche : L'entrée en bouche est vive, suivie d'un milieu de bouche structuré avec une matière fine et élégante. Les tanins sont fermes et présents, apportant du caractère à ce vin. L'aromatique en bouche confirme les fruits rouges croquants perçus au nez, accompagnés d'une subtile note de vanille. Une finale plaisante, fraîche et gourmande offrant une belle longueur en bouche.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin frais et structuré s'accordera parfaitement avec :

- Une côte de cochon ibérique grillée, un jus serré et un millefeuille de pomme de terre.
- Une entrecôte cuite sur les sarments, quelques champignons sautés en persillade et une embeurrée de choux vert.
- Magret de canard cuit sur le peau, quelques oignons au jus, pommes boulangères
- Vieille mimolette, chutney de mirabelle et pain de seigle

VIEILLISSEMENT

Ce vin peut être dégusté dès à présent pour apprécier sa fraîcheur et ses arômes gourmands. Il pourra également se conserver entre 5 à 10 ans, permettant aux tanins de s'assouplir et aux arômes de gagner en complexité. Un passage en carafe lui permettra de s'exprimer pleinement.

Merci à Christophe SANTOS, professeur de sommellerie au Lycée Hôtelier de l'Hermitage ainsi qu'à ses élèves.