



Saint Cosme - Saint Joseph 2009

100% Serine Vendange égrappée Arènes granitiques

Elevage de douze mois : 20% en pièces neuves - 40% en pièces d'un vin - 40 % en pièces de deux et trois vins.

Cette année, nous avons vu dans le Rhône septentrional des maturités lentes et régulières.

C'est vraiment idéal de pouvoir ramasser tardivement de beaux raisins mûrs en évitant

l'excès d'alcool des années chaudes. Il est évident que 2009 est un grand millésime par la

densité et l'équilibre que les vins proposent. La qualité est partout dans les serines de St

Joseph: la beauté des coteaux, la qualité des sols granitiques, la finesse des vins, la capacité de ces vins à vieillir.. Le

caractère extraordinaire de la serine nous replonge dans les saveurs anciennes, tellement plus intéressantes que tous ces

clones de syrahs standardisées. Je ne peux m'empêcher, en la dégustant, de penser aux moines de Tournon, qui ont

rebaptisé l'ancien "Vin de Mauves" en l'appelant "Saint Joseph". Ceci explique l'expression "syrah de mauves" qui

désigne encore aujourd'hui la syrah originelle: la serine qui est si chère à notre cœur. Mise en bouteille sans filtration.

Jasmin, pâte d'amande, tabac blond, pain grille, petite framboise des bois