



Saint Cosme - Saint Joseph 2010

100% Serine (syrah ancienne). Vendange égrappée

Arènes granitiques du vallon de Malleval

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

Saint Joseph est le vin sur lequel nous avons fait le plus d'efforts depuis 2008. Seules les serines anciennes dans les plus beaux côteaux granitiques sont utilisées pour cette cuvée. C'est ainsi que je conçoit l'expression d'un St Joseph digne de ce nom. Nous avons ramassé très tard en 2010 car les maturités furent lentes: la maturité physiologique est ainsi très aboutie; celle-ci est indispensable pour équilibrer la fraîcheur omniprésente dans la dégustation. C'est un vrai plaisir d'avoir la possibilité de travailler avec des origines aussi nobles. Saint Joseph a besoin d'être goûté, compris, approché en tant que tel, sans être comparé à son prestigieux voisin.. Il mérite l'attention. Sur mon St Joseph 2010, je vous conseillerais volontiers un pavé de biche aux poires.

Jasmin, tabac, pain grille, petite framboise sauvage

Mise en bouteille sans filtration.