



Saint Cosme - Saint Joseph 2011

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.

Notre source de Saint Joseph nous procure de la joie. Il serait en effet difficile de travailler avec une meilleure origine. Dans les coteaux de Malleval, les parcelles de Saint Joseph côtoient celles de Condrieu. Le classement des deux appellations a donné lieu à un enchevêtrement parfaitement maîtrisé. En effet, peu d'appellations peuvent se targuer d'avoir des délimitations aussi bien faites. Tous les paramètres furent pris en compte : sols, expositions et micro-climats. Alors, notre Saint Joseph serait-il une sorte de Condrieu rouge si celui-ci existait ?.. Bien sur, ce n'est pas sérieux mais c'est un éclairage auquel vous pourrez repenser quand vous mettrez votre nez dans ce Saint Joseph 2011. La serine est si aromatique qu'elle rappelle parfois l'énergie du viognier.. Nos serines ont été ramassées tardivement, à une maturité phénolique exceptionnelle pour le millésime. Il y a de la densité, de la chair et de la longueur.

Tilleul, tabac, pain grillé, cerise griotte. Mise en bouteille sans filtration.