



Saint Cosme – Saint Joseph 2012

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.

Comment les Saint-Joseph « du nord », je veux dire ceux qui sortent de Chavanay, de St Pierre de Bœuf ou

de Malleval peuvent-ils être des vins si différents de ceux de la Côte-Rotie qui est littéralement à quelques kilomètres ? Le climat étant relativement similaire, la serine utilisée dans les deux vins étant comparable, je ne vois guère que la géologie. En effet, les schistes semblent développer une « douceur » que le granit ne donne pas. Ce dernier génère naturellement de l'austérité, de la droiture et de l'acidité. Les registres aromatiques respectifs sont ainsi inévitablement différents. Si le Saint Joseph peut se rapprocher parfois de la Côte Rôtie par son niveau de qualité, il ne s'en rapproche jamais par son style. 2012 fut un millésime tardif dans le nord du rhone et il a été nécessaire de ramasser assez tard. On sait que les maturités lentes sont importantes pour avoir de beaux vins. En effeuillant la récolte et en attendant au maximum nous avons pu faire un très beau Saint Joseph cette année : la maturité est soutenue par une bonne fraîcheur. Il est « solide » comme à son habitude et je me suis attaché à conduire un élevage qui lui apporte une rondeur « civilisée » dirons-nous.. Un beau classique en quelque sorte.

Laurier, tabac, petite fraise, pain grillé, merise des bois.

Mise en bouteille sans filtration.