



Saint Cosme – Saint Joseph 2013

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.

On retrouve à Saint Joseph les fondamentaux de l'histoire de la viticulture française. Etre placé sur une voie de communication est fondamental : cela permet l'échange d'idées et de biens. Aucune viticulture ne peut progresser vers l'excellence sans s'appuyer sur une économie prospère. Une autre constante de l'histoire a marqué Saint Joseph et lui a même donné son nom : le clergé. Les Jésuites ont en effet développé « Le vin de Mauves » sur le coteau du lieu-dit « Saint Joseph », derrière Tournon. Il est amusant de constater qu'il est décrit au XVIIème siècle comme étant un vin « friand » : c'est très intéressant ! A-t'il vraiment changé depuis ?.. Peut-être pas autant que nous l'imaginons car les sols, eux, n'ont pas beaucoup changé depuis 400 ans.. !

Friand serait un adjectif bien adapté pour décrire mon Saint Joseph 2013. Cette friandise a trouvé pour écrin une belle chair générée par des maturités bien allongées. Dans son « austérité civilisée » ce millésime-là a une parenté avec Cornas.. Si le grenache peut apparaître accoutré de différentes manières dans le sud du Rhône, il en est de même pour la syrah dans le nord du Rhône. Le Rhône est une terre de diversité.

Tabac blond, fraise garriguette, pain toasté, merise des bois, cuir.

Mise en bouteille sans filtration.