



Saint Cosme – Saint Joseph 2014

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.

Je serais incapable de travailler avec une autre source de Saint Joseph tant celle-ci nourrit en permanence ma curiosité et me procure de la joie. Il serait de toute façon difficile de trouver 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 maîtrisé. Afin de déterminer quels terroirs étaient les plus froids, mon ami géologue Georges Truc, qui a participé à la redélimitation de Saint Joseph, a recensé dans une période de chutes de neige quels terroirs mettaient le plus longtemps à faire fondre leur neige. Quand il m'a raconté cela, je me suis soudainement rappelé que l'intelligence et la créativité étaient au cœur de notre métier. Notre Saint Joseph 2014 est une vraie « vedette » dans ce millésime : son nez de groseille, de petite framboise sauvage acidulée, de réglisse « Zan » et d'épices orientaux précède une bouche pleine et fruitée dont le relief est créé par une fraîcheur omniprésente du début à la fin de la dégustation. Quand je le déguste, je ne peux m'empêcher de penser aux sols de granit et d'ardoise. Vous pourrez déguster cette bouteille à toutes les saisons et même en été. Bonne dégustation !

Groseille, framboise sauvage, réglisse, boîte à tabac. Mise en bouteille sans filtration.