



Saint Cosme – Saint Joseph 2016

100% Serine (syrah ancienne).

70% Vendange égrappée – 30% Vendange entière.

Arènes granitiques du vallon de Mallevall.

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 probablement l'appellation de la vallée du Rhone qui mériterait une bien plus grande reconnaissance. Tout d'abord parce qu'on peut y faire des vins de haut niveau mais aussi parce qu'elle ne contient que des beaux terroirs. Ce n'est pas le moindre des paradoxes : l'appellation la plus « longue » (50km !) de la vallée du Rhone est une des mieux délimitées. Des coteaux, et uniquement des coteaux abrupts la composent, sur des sols anciens de granit décomposé. Notre Saint Joseph 2016 porte en lui la « tension » donnée par ces sols dans lesquels les racines doivent se battre pour faire vivre la vigne. Il en résulte une intensité, une clarté qui rapprochent le vin de son origine. En 2016, la fraîcheur caractéristique de Saint Joseph est bien là et supporte un ensemble complexe et long. Vous vous êtes peut être demandé parfois ce que voulait dire cette rose des vents sur notre étiquette de Saint Joseph. C'est une gravure réalisée par Jean Barrauol, mon grand-père historien. Mon père et moi l'avions choisie pour l'étiquette de Saint Joseph parce qu'elle symbolise l'idée de liberté. La liberté requiert tout de même une certaine maîtrise des événements et aussi un peu de volonté. Elle est si importante et tellement vitale : elle rend accessibles tous les horizons mais ne permet pas tout, car elle est avant tout l'essence du partage.

Pivoine, myrtille sauvage, réglisse, tabac. Mise en bouteille sans filtration.