



Saint Cosme - "Saint Joseph" AOP Saint Joseph - rouge - 2017

Saint Cosme – Saint-Joseph 2017

100% Serine (syrah ancienne).

70% Vendange égrappée – 30% Vendange entière.

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.

L'année dernière j'avais consacré ma prose au potentiel remarquable du terroir granitique de Saint Joseph. Mais ce terroir s'exprime d'autant mieux que la syrah est un cépage aux visages multiples. Cette multiplicité est étonnante. En effet, la syrah a cette capacité que peu de cépages ont de s'adapter à un large spectre de sols et de climats. Elle partage cette caractéristique avec le riesling : ils doivent avoir tous les deux un ancêtre commun qui s'appelle le caméléon ! Malgré tout, le climat de la vallée du Rhone septentrionale est probablement celui qui permet à la syrah d'exprimer une grande finesse et une palette aromatique complexe. Peut-être que cette capacité d'adaptation vient des gènes de son lointain ascendant qu'on localise communément au moyen-orient et autour de la mer caspienne, quand les hommes faisaient déjà du vin pour adoucir leur vie et leurs mœurs. En 2017 nous avons vendangé comme d'habitude nos syrahs très tard, en octobre. Nos terroirs tardifs nous permettent d'avoir des raisins mûrs sans excès d'alcool. En effet, dans le vallon froid de Malleval, la syrah est mûre à 12,5 / 13% d'alcool. Il s'agit d'un paramètre très important pour l'équilibre des vins. Avec ses arômes de rose et de fumé, ce 2017 présente sa chair habituelle : c'est un Saint Joseph plutôt structuré mais il porte en lui « l'aérien » de la vendange tardive.

Pivoine, myrtille sauvage, réglisse, tabac.

Mise en bouteille sans filtration.