



Saint Cosme - "Saint Joseph" AOP Saint Joseph - rouge - 2019

Saint Cosme – Saint Joseph 2019

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.

Saint Joseph est certainement l'appellation la mieux délimitée de France. Quelle que soit la discipline, il est toujours difficile de tracer une limite : il en va ainsi du droit, de l'éthique, parfois des frontières ..etc.. les exemples ne manquent pas. En matière de terroirs, le vigneron qui se retrouve du mauvais coté de la limite se sent toujours légitime pour dire qu' « à un mètre près, il n'y a aucune différence : ceci est plus faux que vrai quand une limite est bien tracée. Bien qu'il s'agisse d'une appellation vaste par sa longueur, Saint Joseph n'est constituée que de côteaux et de grands sols. Il est remarquable de constater la discipline que se sont infligés les vignerons, décennie après décennie, pour ne classer que des grands terroirs : félicitations à eux. Ici, tout est granit, pente et austérité. La partie nord de l'appellation dans laquelle nous nous trouvons est une zone certes très tardive mais quand le soleil se mêle de faire murir correctement les sélections ancienne de syrah, le niveau peut rapidement atteindre des niveaux étonnants. C'est le cas en 2019 qui vit la chaleur se muer en « amie » des vignerons de St Joseph. Les vins ont de la chair, de la profondeur et ils arborent des robes pourpres / noires. Les arômes de tapenade se mêlent au fruits intenses et acidulés de la forêt.. Je travaille à St Joseph avec le même vigneron depuis le millésime 2003 Pivoine, mure, réglisse, tabac blond.
Mise en bouteille sans filtration."