



Saint Cosme - "Saint Joseph" AOP Saint Joseph - rouge - 2018

Saint Cosme – Saint Joseph 2018

100% Serine (syrah ancienne).

70% Vendange égrappée – 30% Vendange entière.

Arènes granitiques du vallon de Malleval.

Élevage de douze mois: 20% en pièces neuves – 40% en pièces d'un vin - 40% en pièces de deux et trois vins.

Je ne nomme jamais mes sources, c'est une question de principe et une obligation de discrétion. Mais parfois j'aimerais beaucoup le faire : je vais donc le faire aujourd'hui de manière anonyme. Notre Saint Joseph est fait avec la même source et la même personne depuis 20 ans. Nous avons tout connu ensemble : les grands millésimes et les mauvais, les périodes faciles et les moments difficiles, les joies et les peines. Mais ce qui me rend le plus heureux, c'est que nous n'avons jamais arrêté de progresser ensemble dans la connaissance des sols, dans l'adaptation des méthodes, dans la recherche de la meilleure traduction du terroir, dans l'élevage. C'est exactement comme cela que je veux pratiquer le négoce : comme le faisaient nos prédécesseurs avant la deuxième guerre mondiale. Saint Joseph est enfin reconnu, depuis quelques années, à sa juste valeur : enfin ! Une appellation aussi intimement liée à la notion de terroir ne peut avoir qu'un destin glorieux. Notre 2018 est sanguin, il a de la texture. Il a la profondeur sombre qu'on aime dans un Saint Joseph de maturité : on a soudainement envie de manger une belle pièce de bœuf poivré. Nous avons ramassé très tard en 2018 : en octobre comme d'habitude. J'aime cette maturité lente des climats froids : elle allie la texture et l'équilibre. J'éprouve beaucoup de gratitude envers la famille qui fait ce vin avec moi : leur sérieux et surtout leur fidélité pendant deux décennies me permettent de vous proposer cette belle bouteille ornée d'une encre de chine de mon grand-père, l'historien Jean Barrauol.

Pivoine, mure, réglisse, tabac blond.

Mise en bouteille sans filtration.