



Saint-Joseph "Saint-Etienne"

2017

"Composé de Syrah, ce vin expressif offre des notes de petits fruits noirs et d'épices. La bouche est veloutée et dominée par des notes de prune et de réglisse."



RÉCOMPENSES

89 pts Wine Spectator
89 pts Jeb Dunnuck

Millésime

Le millésime 2017 a produit des vins particulièrement élégants et harmonieux aux concentrations aromatiques superbes! Pourtant, les conditions météorologiques n'ont pas facilité le travail lors de la récolte. Les vendanges, marquées par des températures caniculaires dès le printemps et le manque de pluie, ont débuté sur certaines appellations avec 10 jours d'avance. Si ces conditions climatiques chaudes et sèches ont entraîné une récolte faible en quantité, la qualité est bien au rendez-vous.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Saint-Joseph est l'une des appellations de la Vallée du Rhône qui s'étend le plus en longueur. Elle relie l'aire de Crozes-Hermitage à celle de Condrieu et ce, sur 50 kilomètres. Notre cuvée "Saint-Etienne" est composée de Syrah provenant d'un sol léger de schistes sur socle granitique.

Vinification

Tri à la réception. Égrappage et foulage. Cuvaision d'environ 3 semaines. Soutirage et fermentation malolactique. Elevage en cuve pendant 6 mois avant mise en bouteille.

Fait notable pour ce millésime 2017 : compte tenu des températures caniculaires au moment des vendanges, l'enjeu de ce millésime était de conserver tout le potentiel aromatique et la fraîcheur des raisins. C'est ce que nous avons fait en récoltant très tôt le matin et en disposant d'installations permettant de refroidir les raisins si leur température dépassait 20°C en arrivant dans les chais.

Vin Vegan.

Accords & Service

Ce Saint-Joseph accompagne parfaitement des viandes grillées ou rôties, ainsi que des fromages bien affinés comme du camembert en croûte. Idéal également en accompagnement d'une cuisine sucrée/salée : porc au caramel, tajine, falafel...

Servir à 16°C, dès à présent ou dans les 6 à 8 prochaines années.