

Saint Joseph

2015

"“Notes de clou de girofle, d’épices, de cèdre et de fruits noirs. Les tanins sont suffisamment souples pour qu’il soit appréciable dès à présent. La finale est soyeuse et marquée par les fruits rouges avec une belle acidité.” Joe Czerwinski pour Robert Parker-Wine Advocate – 20 décembre 2017."



RÉCOMPENSES

91 pts Wine Advocate
**** John Livingstone Learmonth
14,5/20 Bettane & Desseauve

Millésime

2015 est une année véritablement exceptionnelle en Vallée du Rhône septentrionale. L’été fut caniculaire, parfois plus chaud encore que 2003. Mais les pluies sont finalement arrivées peu après la mi-août, suivies à nouveau d’un soleil radieux et de vent, assurant un état sanitaire impeccable et une remarquable maturité des raisins au moment des récoltes. Saint-Joseph fait partie des appellations vedettes de ce millésime avec des structures magnifiques, des arômes très purs et une profondeur incroyable. Une superbe récolte tant qualitative que quantitative.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Notre sélection parcellaire porte sur :
– des Serines (sélection massale de Syrah autochtone) et des Syrahs sur coteaux de granites à biotite orientés sud à 250 mètres d’altitude dans le secteur septentrional (commune de Malleval – secteur de Roche Courbe). Ce terroir donne des vins aux arômes fumés, d’épices et de violette, avec une belle tension.
– des Syrahs sur granites complexes orientés sud ouest à 200 mètres d’altitude dans le secteur méridional (commune de St Jean de Muzols).
Les récoltes ont débuté le 10 septembre.

Vinification

Ramassés à la main, les raisins effectuent une fermentation alcoolique en cuve. La fermentation malolactique se fait en pièces de chêne neuf Laurus de 275 litres.
Élevage sur lies fines pendant 16 mois.
Production : 3427 bouteilles, 571 magnums et 35 jeroboams
Mise en bouteille : le 15 mai 2017
Servir à 14-16°C – A décanter idéalement 1h avant dégustation