

Saint Joseph

2020

"“Robe rubis foncé. Il présente des arômes minéraux de fruits noirs frais, de violette et de tapenade, ainsi qu’une touche de poivre noir. Les saveurs sucrées de cassis, de myrtille et de vanille s’approfondissent et deviennent légèrement fumées à l’aération. Concentré mais aussi vif, il se termine sur une finale savoureuse et longue, avec des tanins subtils et des notes florales persistantes.” Josh Reynolds – Vinous, Décembre 2022"



RÉCOMPENSES

92 pts Vinous 12/2022
91-93 pts Jeb Dunnuck 02/2022
15,5/20 Jancis Robinson 12/2021

Millésime

La saison 2020 se caractérise par sa précocité depuis le démarrage du cycle végétatif jusqu’aux vendanges. Le printemps s’est révélé chaud avec des températures toujours au-dessus des normales et des pluies assez régulières, favorisant ainsi une floraison rapide sur la seconde partie du mois de mai, le tout dans de très bonnes conditions et ce, pour le restant du cycle. Les vendanges ont débuté dès la fin août et ont pu s’étaler sur plusieurs semaines grâce aux bonnes conditions climatiques. Sur l’ensemble du vignoble septentrional, qualité et quantité sont au rendez-vous.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Notre sélection parcellaire porte sur :
– des Serines (sélection massale de Syrah autochtone) et des Syrah 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 Syrah sur granites complexes orientés sud ouest à 200 mètres d’altitude dans le secteur méridional (commune de St Jean de Muzols).

Vinification

Vendanges manuelles entre le 27 août et le 14 septembre 2020, les raisins effectuent une fermentation alcoolique en cuve. La fermentation malolactique se fait en pièces de chêne neuf Laurus de 275 litres. Élevage en fût pendant 16 mois.
Mis en bouteille le 8 juin 2022 : 4293 bouteilles et 9 jéroboams produits.
Vin Vegan.

Accords & Service

Ravioles aux cèpes et foie gras – Lapin aux olives
A déguster entre 13 et 15°C – A décanter idéalement 1h avant dégustation
Optimum de dégustation : 2025 – 2033