

Saint Joseph

2023

" Robe rouge violine profonde, typique de la Syrah. Le nez dévoile des notes boisées fines, soulignées d'un léger fumé tout en élégance. En bouche, la fraîcheur s'impose, portée par un bel équilibre entre fruit, acidité et alcool. La myrtille s'exprime avec précision, prolongeant une finale relevée et harmonieuse. Un Saint-Joseph raffiné, tout en justesse et en tension."



RÉCOMPENSES

94 pts Jeb Dunnuck 02/2026
89 pts Vinous 01/2026

Millésime

En Vallée du Rhône septentrionale, ce millésime 2023 se distingue par son équilibre remarquable, sa fraîcheur naturelle et une belle expression des terroirs. Après un printemps humide favorable à la vigne, l'été a été chaud sans excès, avec des nuits fraîches en fin de saison, idéales pour préserver l'acidité et affiner les maturités. Ainsi, les rouges se révèlent être d'une grande finesse aromatique tandis que les blancs dévoilent une fraîcheur doublée d'une trame minérale des plus élégantes. En somme, ce millésime 2023 résonne comme très qualitatif et charmeur dans le nord de la Vallée du Rhône.

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 à partir de mi-septembre 2023. Les raisins effectuent une fermentation alcoolique en cuve. La fermentation malolactique est réalisée en pièces de chêne neuf Laurus de 275 litres. Élevage en fût pendant 20 mois.
Mis en bouteille fin Mai 2025 : 4 820 bouteilles et 120 magnums produits.

Accords & Service

A déguster avec du canard à la cerise, un risotto aux cèpes ou encore un fondant au chocolat avec son coulis de framboise.
A déguster entre 13 et 15°C – A décanter idéalement 1h avant dégustation
Optimum de dégustation : 2026 – 2032