



## Terroir

- **Vignoble :** de Chavanay au nord à Guilherand au sud, il s'étend sur une cinquantaine de kilomètres sur la rive droite du Rhône ; 23 communes dans l'Ardèche et 3 dans la Loire.
- **Sols :** légers de schistes et de gneiss sur socle granitique. Exposition sud sud-est.
- **Climat :** continental modéré, étés chauds et secs. Pluviométrie régulière les autres saisons.
- **Histoire :** délicat et friand, ce vin se vendait déjà au XVI<sup>ème</sup> siècle. Il était apprécié à la table des rois de France. Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, les Jésuites de Tournon lui donnèrent son nom actuel. C'est entre 1956 et 1969 que tous les vignobles de cette partie des Côtes du Rhône ont été regroupés et consacrés A.O.C. Locale Saint-Joseph.

## Élaboration

- **Superficie en production\* :** 1095 ha, production annuelle : 41094 hl ; rendement de base : 40 hl/ha.
- **Encépagement :** Syrah pour les rouges (éventuellement 10% de Roussanne ou de Marsanne), Roussanne et Marsanne pour les blancs. Densité minimum de l'encépagement : 4 500 pieds à l'hare.
- **Taille :** pour la Syrah : en gobelet ou en éventail à 6 coursons maximum à 2 ou 3 yeux avec un total de 15 yeux par cep (ou taille Guyot). Pour la Roussanne et la Marsanne, taille en gobelet ou en éventail avec 6 coursons au maximum à 2 yeux francs.
- **Vinification :** pour les rouges, titre alcoolique volumique naturel minimum 10% ; vinifications traditionnelles avec cuvaison longues, vieillissement en fûts de châtaignier ou de chêne, de 10 mois à 2 ans, soutirage régulier pendant le vieillissement. Pour les blancs, même titre alcoolique, cuvaison en cuves ouvertes pendant 15 jours, vieillissement quelques mois.

## Dégustation & consommation

- **A l'œil :** les rouges, couleur soutenue. Les blancs, robe jaune-vert brillant, limpide.
- **Au nez :** les rouges, parfum subtil de cassis et de framboise, se nuancant de cuir et de réglisse avec l'âge. Les blancs, bouquet de fleurs des champs, d'acacia et de miel.
- **En bouche :** les rouges, tout en finesse, forme harmonieuse et souple sans trop d'ampleur. Les blancs, beaucoup de fraîcheur et de tendresse, longs en bouche.
- **A table :** rouges ou blancs, ils accompagnent agréablement la cuisine contemporaine légère. On sert le blanc plutôt frais et le rouge entre 14° et 17°.
- **Dans la cave :** les rouges peuvent présenter une excellente longévité. Ils s'expriment pleinement entre 4 et 5 ans. Les blancs, excellents dans leur jeunesse (2 ans), peuvent encore s'améliorer plus tard. Célèbres millésimes : 1986, 1989.
- **Consommateurs célèbres :** Victor Hugo et Jean Valjean.



## Des mots pour le dire

"De bonne compagnie, les Saint-Joseph ont assez de distinction pour se faire remarquer, et assez de simplicité pour être présents sur toutes les tables".

\*Déclaration de récolte 2006

