

SAINT-JOSEPH ROUGE FRANÇOIS DE TOURNON



DELAS
Vignobles de la Vallée du Rhône

APPELLATION

SAINT-JOSEPH ROUGE

VIGNOBLE : de Chavanay au nord à Guilherand au sud, il s'étend sur une cinquantaine de kilomètres sur la rive droite du Rhône ; vingt-trois communes dans l'Ardèche et trois dans la Loire.

SOLS : sols légers de schistes et de gneiss sur socle granitique.

CLIMAT : Continental modéré, étés chauds et secs, pluviométrie régulière les autres saisons.

EXPOSITION : Sud et sud-est

HISTOIRE : Délicat et friand, ce vin se vendait déjà au XVI^e siècle. Il était apprécié à la table des rois de France. Au XVII^e 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 sous l'appellation Saint-Joseph.

SUPERFICIE EN PRODUCTION : 1 095 ha ; production annuelle : 40 000 hl ; rendement maximum autorisé : 40 hl/ha.

CARACTÉRISTIQUES

Cette cuvée est issue de l'assemblage de raisins provenant des terroirs de Vion, Saint Jean de Muzols, Mauves et Tournon. Production moyenne Delas : 20 000 bouteilles (75 cl) par an. Cépage : 100% Syrah.

VINIFICATION

La vendange des raisins entrant dans la cuvée "François de Tournon" est effectuée manuellement, terroir par terroir à maturité optimale. Les vinifications sont conduites de façon traditionnelle, en cuves béton ouvertes, après deux jours de macération pré-fermentaire à froid. La fermentation se poursuit à température contrôlée de 28 à 30°C. Pigeages et remontages sont réalisés quotidiennement pendant une dizaine de jours. La durée totale de cuvaison peut atteindre vingt jours.

ÉLEVAGE

L'élevage est conduit pendant dix à quatorze mois en pièces de chêne de un à trois ans. Une partie de la cuvée est élevée en cuves de sorte de conserver toute la fraîcheur du fruité.

DÉGUSTATION

A l'oeil, la robe est rubis foncé. Au nez, cette cuvée est marquée par des arômes délicats de cassis et d'épices. La cuvée "François de Tournon" révèle une matière tendre et veloutée avec cependant une très bonne structure tannique, fine et soyeuse, garante d'un beau potentiel de garde.

HARMONIE DES VINS ET DES METS

Viandes, civets relevés, grillades, gibiers, toutes sortes de fromages.

