

SAINT-JOSEPH BLANC LES CHALLEYS



DE LAS
Vignobles de la Vallée du Rhône

APPELLATION

SAINT-JOSEPH BLANC

VIGNOBLE : De Chavanay au nord à Guilhaud 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 : 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. Entre 1956 et 1969, 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. Les vins blancs représentent environ 10% du volume total de l'appellation.

CARACTÉRISTIQUES

Cette cuvée est issue de l'assemblage de raisins provenant des terroirs de Sainte-Epine, Mauves et Saint Pierre de Boeuf. Production moyenne Delas : 15 000 bouteilles (75 cl) par an. Cépage : environ 80% Marsanne, 20% Roussanne en complantation.

VINIFICATION

Vendangés manuellement, les raisins sont acheminés vers la cuverie dans de petites caisses. Après un pressurage doux, les moûts sont fermentés à basse température (16 à 18°C) en cuves fermées afin de mettre en valeur la complexité aromatique des cépages Marsanne et Roussanne.

ÉLEVAGE

Après la fermentation malolactique, le vin est soutiré à l'air et élevé sur lies fines afin de développer gras et structure tout en préservant ses exceptionnels arômes variétaux. La mise en bouteille est réalisée vers le milieu du mois d'avril.

DÉGUSTATION

A l'oeil, la robe brillante est de couleur or vert. Au nez, le vin développe des arômes très purs de fleurs, d'agrumes et de fruits confits. La bouche s'exprime dans un registre similaire avec des notes miellées. Elle s'achève avec netteté sur des arômes de fleurs et d'amande fraîche.

HARMONIE DES VINS ET DES METS

Petit gibier d'eau, poissons à la vapeur en sauce, volailles aux fruits (abricots, pêches,...), fromages à pâte cuite.

