

SAINT-JOSEPH ROUGE LES CHALLEYS



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 : 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.

CARACTÉRISTIQUES

Cette cuvée est issue de l'assemblage de raisins provenant de l'ensemble de l'appellation Saint-Joseph, s'étendant de Mauves à Chavanay. Production moyenne Delas : 65 000 bouteilles (75 cl) par an. Cépage : 100% Syrah.

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés manuellement à maturité optimale. La récolte est égrappée à 100%. Les fermentations se déroulent à température contrôlée de 28 à 32°C dans des cuves en béton. Après décuvage et pressurage, la fermentation malolactique est réalisée en cuves.

ÉLEVAGE

Une partie des vins est élevée en pièces de chêne pour apporter une note boisée, l'autre partie est conservée en cuves pour préserver les arômes fruités. Ces vins sont soutirés régulièrement afin de permettre une stabilisation naturelle de leurs composants. La cuvée "Les Challeys" est alors mise en bouteilles après assemblage des différents lots de la cuvée.

DÉGUSTATION

La robe est rouge rubis. Le nez séduit par ses notes fruitées (framboise, fraise, cassis) et ses arômes délicatement boisés. En bouche, le vin révèle une bonne ampleur et laisse transparaître une structure tannique, corsée, fidèle à son terroir d'origine.

HARMONIE DES VINS ET DES METS

Boeuf grillé ou mariné, civets, grillades, gibiers, toutes sortes de fromages.

