



**DE LAS**

*Vignobles de la Vallée du Rhône*

## SAINT-JOSEPH ROUGE SAINTE-ÉPINE

Vin Parcellaire

### 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<sup>e</sup> siècle. Il était apprécié à la table des rois de France. Au XVII<sup>e</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 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 une sélection parcellaire. Les raisins proviennent exclusivement du lieu-dit "Sainte-Epine", un coteau de Saint-Jean de Muzols, exposé plein sud, au cœur de l'appellation Saint-Joseph. Ce vin n'est élaboré que dans les grandes années. Sa production est volontairement limitée à 4 000 bouteilles (75 cl) par an. Cépage : 100% Syrah.

### VINIFICATION

La vendange des raisins entrant dans la cuvée "Sainte-Epine" est effectuée manuellement et à maturité optimale. Les vinifications sont conduites de façon traditionnelle en cuves béton ouvertes après trois 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 quatorze à seize mois en fûts neufs pour moitié et en fûts d'un an pour l'autre moitié. Les fûts sont régulièrement ouillés.

### DÉGUSTATION

La robe de couleur rubis foncé est nuancée de reflets violine. Le nez développe des arômes de fruits noirs et d'épices, agrémenté de quelques notes minérales et finement boisées. Doté d'une bonne concentration et d'une pureté de bon aloi, le vin révèle tout au long de sa dégustation une séquence d'arômes complexes d'expression différente mais d'égale intensité.

### HARMONIE DES VINS ET DES METS

Gibier, boeuf mariné en sauce, grillades, poivrons, toutes sortes de fromages.

