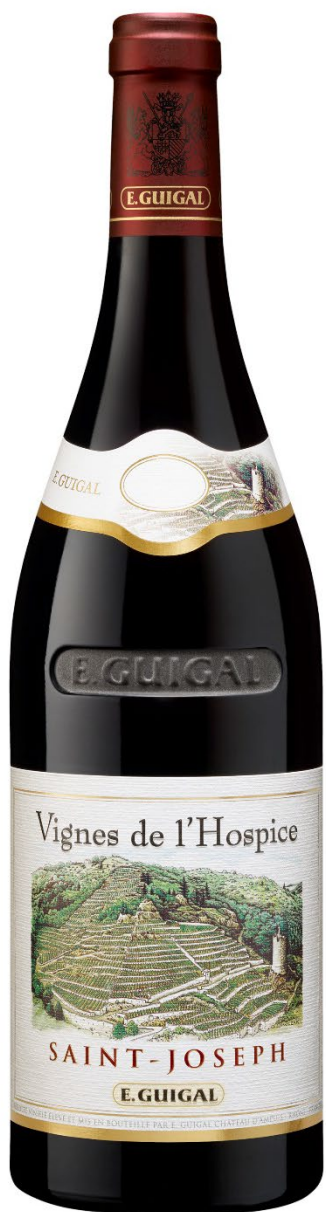


L'appellation Saint-Joseph : Séduits par ces coteaux très abrupts de la rive droite du Rhône, les Grecs puis les Romains cultivent ce vignoble. Autrefois appelé « Vin de Mauves », ce vin était l'un des préférés de Charlemagne. Situé entre Chavanay au nord et Guilherand au sud le vignoble s'étend sur plus de 50 km et sur 26 communes. C'est l'une des AOC les plus étendues de la vallée du Rhône septentrionale.

Création de l'AOC en 1956 | 87 % vins rouges | 13 % vins blancs | 1 330 hectares de vignes | 51 111 hl/ an | Rendement moyen 38 hl/hectare | 10 % de la production exportée | Vins secs |



Cépages : Syrah 100%

Terroir/Climat : 1^{er} millésime 2001 après la reprise du Domaine J-L Grippat et Domaine de Vallouit. 3 ha, situés sur la commune de Tournon. Les moines de l'Hospice avaient autrefois reconnu ce cadastre comme parfait à la façon d'un clos bourguignon



Sol : Le Granit de Tournon à la fois riche très noir (riche en micaschistes) et en quartz (bleu)

Âge moyen des vignes : Entre 20 et 80 ans.

Vinification : Contrôle des fermentations alcooliques et températures jusqu'à 33°C.



Elevage : L'élevage en fûts de chêne neuf pendant 30 mois.

Production annuelle : 10 000 bouteilles env.

Notes de dégustation



Visuel : Robe rouge sombre.

Olfactif : Nez complexe dominé par des fruits noirs et d'arômes délicats du bois neuf. Le nez est puissant et intense.

Gustatif : L'attaque en bouche est puissante. Les tanins sont puissants mais restent fins et élégants. Droit, rectiligne. Des notes de réglisse.

Ensemble : Possède la finesse de son Appellation et la puissance de son voisin en face du fleuve (Hermitage).



Consommation : A garder

Durée de conservation : 10 ans env.

Température de service : 16°C à 18°C

Suggestions accords mets/vins : Viandes rouges : rôti de sanglier pois gourmands et endives braisées, gibiers (lièvre à la royale), fromages : Cantal ou Saint Félicien.