



Tasting

Garnet-red colour. A fairly discreet nose that opens up to notes of red berries such as redcurrant and raspberry, as well as spicy and peppery notes. Straightforward on the palate, with fine tannins. The whole is well-balanced. Spicy aromas and fine mineral notes can be found on the palate.

History

Fine and delicate, Saint-Joseph's wines were already on the market in the 16th Century. They were appreciated at the table of the kings of France. Erstwhile known as 'Vin de mauves', the Jesuits gave it its current name in the 17th century. It is between 1956 and 1969 that the AOC was made official for all the vineyard located in this part of the Côtes-du-Rhône.

The name of our Saint-Joseph, red and white, comes from the Victor Hugo's novel 'Légende des siècles': in the 9th century, the Grand pompée, faithful companion to Charlemagne, fought at his side against the Moors, on the right bank of the Rhône. A famous line remains from this battle: 'And wine, that wine beloved of the Grand Pompée'.

Soil

This South-East facing slope is made of granite and schist. This brings density and texture to this medium bodied red Saint-Joseph.

Grape Variety

100% Syrah.

Age of the Vines

10 to 30 years.

Yield

35 hl/ha.

Weather Conditions

The autumn/winter 2021-2022 campaign has seen a significant rainfall deficit with temperatures within the normal range for the season. Budburst was rather late and then vegetative development accelerated considerably. Flowering took place from 15 to 31 May, very quickly, in high temperature conditions. The cluster closure stage was reached in most plots on 30 June. This places the vintage among the 3 earliest of the last 20 years. The summer started with a stormy episode that gave the vines some rest. The vineyard was generally healthy. Between the 1st of July and the 13th of August, periods of very hot weather followed one another, without any rainfall. In mid-August, the rains had a beneficial effect, allowing the vineyard to recover. Even if the rains made the berries slightly bigger, the average weight of the grapes was lower than normal. The vintage promises to be rich, with concentration and beautiful colours.

Vinification

The grapes are hand-picked, carefully sorted, and then meticulously vinified using traditional methods. The maceration lasts 3 weeks with daily pump overs.

Ageing

12 months in French oak vats.

Matching Food and Wine

Émincé of duck breast in a wild blackberry sauce.
Filet mignon of veal en croûte.
Piccata of guinea fowl with red pepper.

Serving Temperatures

16° to 18°C.

Best Enjoyed Within

From 3 to 10 years.



Notes de dégustation

Robe rouge grenat. Un premier nez assez discret qui s'ouvre à l'aération sur des notes de petits fruits rouges comme la groseille, la framboise ainsi que des notes épicées et poivrés. La bouche est droite, les tanins sont fins. L'ensemble est équilibré. On retrouve les arômes épicés en bouche et de fines notes minérales.

Histoire

Fins et délicats, les vins de Saint-Joseph se vendaient déjà au XVI^e siècle. Ils étaient appréciés à la table des rois de France. Jusqu'alors connus sous le nom de 'vin de Mauves' (du nom du village éponyme, lui-même inspiré du latin Malva 'couleur mauve'), les Jésuites de Tournon sur Rhône leur donnèrent leur nom actuel dès le XVII^e siècle. C'est entre 1956 et 1969 que tous les vignobles de cette partie des Côtes du Rhône ont été regroupés et consacrés A.O.C. Saint-Joseph.

Le nom Saint-Joseph rouge et blanc de la Maison Paul Jaboulet Aîné a été emprunté à la 'Légende des siècles' de Victor Hugo : au IX^e siècle, le Grand Pompée, fidèle compagnon de Charlemagne, combattit à ses côtés les Maures sur la rive droite du Rhône. De cette bataille, il reste un vers célèbre : 'Et du vin de ce vin qu'aimait le Grand Pompée'.

Géologie du sol

Le vignoble s'étend sur les communes de Mauves, de Limony et de Serrières sur un sol léger de schistes et de gneiss reposant sur un socle granitique.

Encépagement

100% Syrah.

Âge des vignes

10 à 30 ans.

Rendements

35 hl/ha.

Conditions météorologiques

La campagne automne hiver 2021-2022 présente un déficit pluviométrique important avec des températures dans les normales de saison. Le débourrement a été plutôt tardif puis le développement végétatif s'est accéléré considérablement. La floraison s'est déroulée du 15 au 31 mai, très rapidement, dans des conditions de températures élevées. Le stade fermeture de la grappe est atteint sur la plupart des parcelles au 30 juin. Ce qui positionne aujourd'hui le millésime parmi les 3 plus précoces de ces 20 dernières années. L'été a débuté avec un épisode orageux laissant un peu de répit à la vigne. Le vignoble est globalement sain. Entre le 1^{er} juillet et le 13 août, des périodes de très fortes chaleurs se sont succédé, sans précipitation. À la mi-août, les pluies ont eu un effet bénéfique, permettant au vignoble de se ressourcer. Même si les pluies ont fait légèrement grossir les baies, on constate toutefois un poids moyen inférieur à la normale. Un millésime qui promet d'être riche, avec de la concentration et de belles couleurs.

Vinification

Les raisins sont vendangés à la main puis triés soigneusement et font l'objet d'une vinification méticuleuse et traditionnelle. Égrappés, foulés, les raisins suivent ensuite une macération de 3 semaines avec une extraction délicate des tanins par remontage quotidien.

Élevage

12 mois en cuves tronconiques de chêne français.

Accords mets et vins

Émincé de magret de canard avec sa sauce aux mûres sauvages.

Filet mignon de veau en croûte.

Piccata de pintade aux poivrons rouges.

Température de service

16° à 18°C.

Durée de conservation

De 3 à 10 ans.