



Tasting

Pale blond colour with green reflections. Expressive nose with aromas of ripe pear and pineapple, with light buttery notes. Ample attack, with aromas of ripe white flesh fruits. Delicate acidity and salinity on the finish.

History

On the right-bank of the Rhône, the Saint-Joseph vineyard sits upon the 45th parallel, planted on steep hillsides that have been carved into terraces since ancient times. Erstwhile known as 'Vin de mauves', the Jesuits gave it its current name in the 17th century. In the 20th century, the winemakers formed a union to protect the Saint-Joseph name. On 15 June 1956, the AOC was made official, running through 6 local authorities.

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

On light soil of schist and gneiss on a granitic base, the parcels are South-South East exposed on very steep slopes.

Grape Variety

75% Marsanne
25% Roussanne

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 hand-picked grapes are directly whole-bunched pressed. Low temperature alcoholic fermentation in stainless steel tanks, concrete eggs and partially in French oak barrels.

Ageing

The wine is aged on fine lees during 8 months in concrete eggs, French oak barrels and stainless steel tanks.

Matching Food and Wine

Rabbit and eel terrine orange Chantilly.
Sea trout escalope with chervil butter.
Pan-fried veal with baby turnips.

Serving Temperature

12° to 14°C.

Best Enjoyed Within

5 years.



Notes de dégustation

Robe blond pâle aux reflets verts. Nez expressif sur des arômes de poire mûre et d'ananas, accompagnés de légères notes beurrées. Attaque ample, sur des arômes de fruits mûrs à chair blanche. Délicates acidité et salinité qui portent la finale.

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

Sur sol léger de schistes et de gneiss sur un socle granitique, les parcelles constituant de ce vin sont en forte pente exposée Sud/Sud-Est.

Encépagement

75% Marsanne
25% Roussanne

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 vendanges se déroulent manuellement. Les raisins sont pressés en vendanges entières. La fermentation se déroule à basse température pour partie en barrique, en cuve inox et en œuf en ciment.

Élevage

Les vins sont élevés sur lies fines pendant 8 mois en œuf en ciment, en fût de chêne français et en cuve inox pour partie.

Accords mets et vins

Terrine de lapereau et d'anguille chantilly à l'orange.
Escalope de truite de mer au beurre de cerfeuil.
Côte de veau poêlée aux navets nouveaux.

Température de service

12° à 14°C.

Durée de conservation

5 ans.