

SAINT-JOSEPH BLANC SAINTE-ÉPINE



DELAS
Grands Vins de la Vallée du Rhône

APPELLATION

SAINT-JOSEPH BLANC

VIGNOBLE : le vignoble de Saint-Joseph s'étend le long de la rive droite du Rhône sur une cinquantaine de kilomètres. De Chavanay au nord jusqu'à Guilherand au sud, il traverse 23 communes en Ardèche, et 3 communes dans la Loire.

SOLS : le terroir est composé de sols légers de schiste et de gneiss dominant un socle granitique.

CLIMAT : le climat est continental tempéré, avec des étés secs et chauds et une pluviométrie modérée le reste de l'année.

EXPOSITION : le vignoble est orienté sud / sud-est.

HISTOIRE : renommé pour sa délicatesse depuis le 16^e siècle, ce vin a été servi à la table des rois de France. Ce sont les Jésuites de Tournon (une communauté de moines) qui, au 17^e siècle, ont donné à cette région son nom actuel. Entre 1956 et 1969, tous les vignobles de cette région qui étaient en AOC « Côtes du Rhône » ont été regroupés sous l'appellation Saint-Joseph.

SUPERFICIE EN PRODUCTION : 1 095 hectares, avec une récolte annuelle de 40 000 hectolitres (soit 444,444 caisses). Le rendement maximal autorisé est de 40 hectolitres/ hectare.

CARACTÉRISTIQUES

La cuvée provient d'une sélection parcellaire plantée sur un sol composé de granite et granite décomposé. La récolte provient exclusivement de la parcelle nommée Sainte-Épine, plantée sur des terrasses escarpées exposées plein sud, le long de la vallée Sainte-Épine. Le nom de « Sainte-Épine » fait référence à une légende selon laquelle des templiers autrefois implantés dans cette région auraient rapporté des Croisades une épine provenant de la Sainte Couronne du Christ. Cépage : la marsanne, vieilles vignes de 40 ans d'âge.

VINIFICATION

Le vin est élaboré dans la plus pure tradition. Après une vendange manuelle, les raisins sont immédiatement pressés. Le moût ne fait l'objet d'aucune protection (telle que la glace carbonique et le soufre avant le débouillage). En revanche, il est soumis à une hyperoxygénation et laissé au repos toute une nuit.

ÉLEVAGE

Après un léger débouillage, le vin est conservé dans des fûts de chêne de l'Allier vieux d'un an et la fermentation se poursuit à son rythme pendant plusieurs semaines, permettant à la température de remonter. Une fermentation malolactique complète et un léger bâtonnage confèrent à ce vin une texture et une longueur en bouche exceptionnelles.

DÉGUSTATION

Le succès de ce vin réside aussi bien dans un équilibre unique entre la fraîcheur et la complexité des arômes secondaires, que dans sa texture souple, veloutée, bien que dense, et son exceptionnelle longueur en bouche.

HARMONIE DES VINS ET DES METS

Accompagne parfaitement la poularde aux chanterelles, le chapon aux morilles, la perdrix au Xérès..., un plateau de fromages...



www.delas.com