

SAINT-JOSEPH ROUGE ESPRIT DE GRANIT 2022

Mis en bouteille à la propriété

JEB DUNNUCK

Sept. 2023 – 91-93/100

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

Alistair Cooper MW
Oct. 2023 – 16/20



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive droite du Rhône

Cépage :

Syrah

Terroir :

Vignoble de coteaux en terrasses ; sols granitiques

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Vendange manuelle. Sélection de vieilles vignes et de coteaux vitrines de l'appellation. Macération traditionnelle en cuve béton à 28°C ; remontages réguliers avec utilisation d'un arroseur de marc ou pigeages. Macération à chaud (30°C) pendant 2 semaines. Dégustations régulières pour décider de la date d'écoulage à chaud, sous bois, avant fermentation malolactique en fût.

Elevage :

En fûts de 400L neufs (25%), de 2 vins (35%), de 3 vins (30%) et de 4 vins (10%) sur lies fines pendant 18 mois.

Notes de dégustation :

Robe : rouge profond et brillante.

Arômes : fruits noirs confiturés, épices et réglisse tout en conservant une belle fraîcheur sur ce millésime assez chaud. Le graphite est bien présent.

En bouche : on retrouve la typicité d'un Saint-Joseph sur les socles granitiques. La bouche reste racée, équilibrée, riche et d'une grande personnalité. Les tanins sont présents, massifs et la fin de bouche est d'une très belle persistance.

Harmonie mets-vins :

Idéal sur des viandes rouges, du gibier à plumes ou une large palette de fromages au lait cru.

Température de service :

16 - 18°C