

VIGNOBLE



DE BOISSEYT SAINT-JOSEPH

BLANC

« Les Classiques »

2017



HISTOIRE

La création du Domaine date de 1797 quand, suite à la révolution française, de nombreux métayers accèdent à la propriété. Le Vignoble reste dans la même famille durant deux siècles. En 1988, Agnès et Didier Chol vinifient chaque année 11 hectares en appellations Saint-Joseph rouge et blanc, Condrieu, Côte-Rôtie, Côtes du Rhône. En septembre 2017, ils passent la main à Pierre-Jean Villa, enfant et vigneron du pays, et Olivier Decelle, qui ont à cœur de pérenniser le Vignoble De Boisseyt.

GÉOGRAPHIE ET TERROIR

Les parcelles de Saint-Joseph blanc se situent sur la commune de Chavanay. Ici, le sol est granitique et peu profond.

Superficie : 1 hectare

Cépage : 50% Marsanne, 50% Roussanne

Âge moyen des vignes : 25 ans

Densité : 7 000 à 10 000 pieds à l'hectare

Production moyenne : 5 800 bouteilles

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges manuelles des raisins à maturité. Pressurage très doux et débouillage à la champenoise.

La fermentation alcoolique se déroule en barriques grâce à des levures indigènes.

La vinification est propre à la nature de la parcelle afin de respecter au mieux le raisin et le terroir.

6 mois d'élevage en barriques choisies selon le profil du vin.

DÉGUSTATION

Vin équilibré et plaisant.

Nez ouvert sur les arômes de fruits à chair fraîche et sur de délicates fleurs blanches. Le tout est relevé par des notes de fruits secs grillés.

La bouche offre une attaque fraîche puis l'évolution devient ronde et gourmande. La finale est longue, sur de beaux amers.

A boire sur la jeunesse dans les 5 ou 6 premières années.

ACCORD PARFAITS

Le Saint-Joseph blanc 2017 accompagnera à merveille des poissons grillés ou des fromages de chèvre.