



Vignoble
DE BOISSEYT
SAINT-JOSEPH
ROUGE
« Les Garipelées »
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 et Côtes du Rhône.

En septembre 2017, ils passent la main à Olivier Decelle, qui a à cœur de pérenniser le Vignoble De Boisseyt.

GÉOGRAPHIE ET TERROIR

Cette cuvée est issue de l'assemblage de 2 parcelles situées à Chavanay.

- Les Éguets : Syrah de 30 ans sur granites à Muscovite, sol dur à gros cristaux.
- Les Vessettes : Syrah de 40 ans sur Gneiss, terroir plus tendre.

Superficie : 1,6 hectare

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

Production moyenne : 7 500 bouteilles

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vers le 10 septembre, la parcelle des Vessettes est vendangée manuellement et le raisin est rentré à maturité optimale. La semaine suivante, on encuve les raisins de la parcelle des Éguets, qui ont la peau plus ferme et qui présentent une jolie concentration.

La vinification est parcellaire, en cuves inox de 30 hl thermorégulées avec légers remontages réguliers. La fermentation s'effectue grâce aux levures indigènes.

Élevage de 18 mois en barriques traditionnelles de 2 à 3 vins, puis assemblage avant la mise en bouteilles.

DÉGUSTATION

De cet assemblage unique va naître un Saint-Joseph au profil éloquent et parfaitement équilibré.

La bouche s'ouvre sur une aromatique fraîche, qui rappelle les petits fruits des bois.

Les tanins sont souples et soyeux. Le corps est puissant et voluptueux.

La finale s'achève sur des notes de torréfaction

ACCORDS PARFAITS

Ce Saint-Joseph rouge « Les Garipelées » 2017 accompagnera à merveille une jolie pièce de viande rouge ou un magret de canard.