



*Domaine*  
**DE BOISSEYT**  
**SAINT-JOSEPH**  
« Les Rivoires »  
**2018**



### HISTOIRE

La première mention du domaine De Boisseyt - « Viniblio de Boissie » - apparaît dans les registres seigneuriaux du XIV<sup>ème</sup> siècle. Mais c'est surtout en 1797, après la Révolution française, alors que de nombreux métayers deviennent propriétaires des terres qu'ils travaillent, que De Boisseyt se constitue en domaine.

Depuis le milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle, le domaine De Boisseyt appartient à la famille Chol. Six générations se succèdent : en 1988, Agnès et Didier Chol reprennent le vignoble et élaborent pendant trente ans les vins issus des 11 hectares qu'ils possèdent en appellation Saint-Joseph (rouge et blanc), Condrieu, Côte-Rôtie et Côtes du Rhône.

En septembre 2017, ils passent la main à la famille Decelle qui continue d'écrire l'histoire du Domaine De Boisseyt avec passion. C'est aujourd'hui Romain Decelle qui, à 35 ans, conduit la propriété.

### GÉOGRAPHIE ET TERROIR

Les parcelles de Saint-Joseph rouge « Les Rivoires » se situent sur le coteau pentu qui surplombe le village de Chavanay. Ici, le sol est granitique et peu profond.

**Superficie :** 1,4 hectare

**Cépage :** 100% Syrah

**Âge moyen des vignes :** 30 ans

**Densité :** 10 000 pieds par hectare

**Production moyenne :** 5 500 bouteilles

### VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendanges manuelles des raisins à maturité optimale. Encuvage des raisins éraflés à 50%, après un léger foulage. Macération 20 jours en cuves inox thermorégulées, avec remontages réguliers.

**Élevage :** 18 mois en barriques (15% bois neuf) avec trois soutirages. Ni collage, ni filtration avant la mise en bouteille qui s'effectue au Domaine.

### DÉGUSTATION

La robe est d'un rouge profond ; le nez offre un fruit puissant et intense. Le toucher de bouche est velouté, les tanins mûrs, structurés. C'est le vin de Saint-Joseph par excellence, qui sait allier la force de son terroir et l'équilibre du climat.

### ACCORDS PARFAITS

Le Saint-Joseph rouge « Les Rivoires » accompagnera à merveille une jolie viande rouge de caractère, ou un pavé de biche sauce fruits rouges.