



Domaine
DE BOISSEYT
SAINT-JOSEPH
BLANC
« Les Garipelées »
2020



HISTOIRE

La première mention du domaine De Boisseyt - « Viniblio de Boissie » - apparaît dans les registres seigneuriaux du XIV^{ème} 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^{ème} 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 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 : 5 000 bouteilles

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Les raisins sont récoltés à la main en caissettes.

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

Issu de l'assemblage de deux parcelles de marsanne et de roussane de Chavanay, ce Saint-Joseph blanc est un vin d'équilibre. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits à chair blanche et de délicates fleurs suaves. En bouche, la texture est enveloppante ; la minéralité du terroir laisse une impression de grande fraîcheur et de salinité.

ACCORDS PARFAITS

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