



Domaine
DE BOISSEYT
SAINT-JOSEPH
« Izeras »
2019



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

Sur les hauteurs du village, au lieu-dit « Izeras », les vignes de cette parcelle de Serine de 0.7 hectare plantées en 1965, se développent sous le regard bienveillant de la Madone de Chavanay.

Ici, le sol, fait de granite à Muscovite, est décomposé en surface et présente une légère altération de la roche mère en profondeur.

Densité : 10 000 pieds à l'hectare

Production moyenne : 4 500 bouteilles

Cépage : Syrah

Âge moyen des vignes : 60 ans

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Le raisin est récolté manuellement et acheminé vers des cuves de 30HL avec 20 % de grappes entières.

La fermentation s'effectue grâce à des levures indigènes en baies très légèrement foulées.

L'élevage dure 22 mois, 50% en demi-muids et 50% en barriques de 2 vins.

DÉGUSTATION

Malgré le mois de septembre chaud et des maturités tardives le Saint-Joseph « Izeras » brille par sa fraîcheur et sa tension.

Un touché de bouche et des tanins élégants, des notes de fruits rouges suaves et délicates, un jus savoureux.

Cette cuvée présente une buvabilité particulièrement agréable même sur la jeunesse, avec si l'on préfère, un potentiel de garde de 10 ans.

ACCORDS PARFAITS

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