



DE BOISSEYT



178 RD 1086 Les Prairies
42410 CHAVANAY

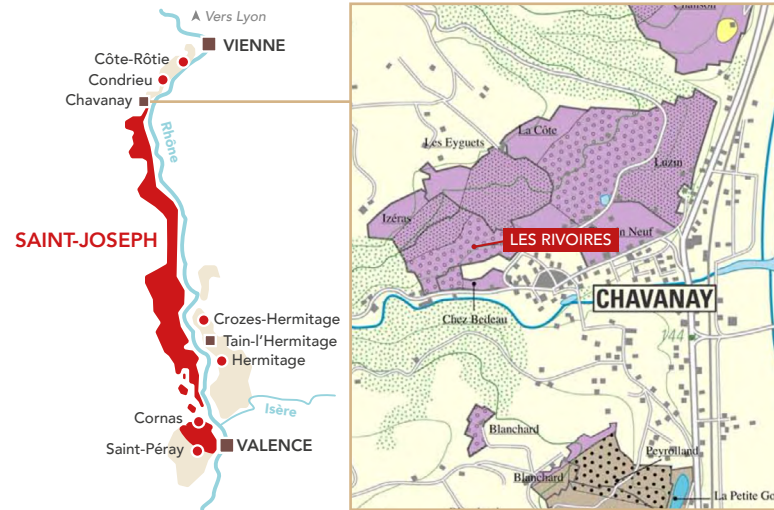
Tél. 04 74 87 23 45
E-mail : contact@deboisseyt.com

www.deboisseyt.com

SAINT-JOSEPH

« Les Rivoires »

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 10 hectares qu'ils possèdent en appellation Saint-Joseph (rouge et blanc), Condrieu, Côte-Rôtie et IGP Collines Rhodaniennes. 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 conduit la propriété.

GÉOGRAPHIE ET TERROIR

Plantée sur un lieu-dit de Condrieu, « Les Rivoires » est une parcelle de 1,4 HA qui bénéficie d'une typologie de terrain et de climat habituellement propres au Condrieu. C'est cette originalité qui crée un profil unique à ce Saint-Joseph.

La parcelle fut plantée en 1949 en sélection massale sur des granites à muscovites dits granites blancs.

En surface, le granite est dégradé à l'état de sable, en profondeur la roche est fortement altérée. Particulièrement drainant et fertile, ce terroir produit des baies concentrées et juteuses.

Cépage : Syrah

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Récolté à la main, le raisin est acheminé vers des cuves de 30 HL avec 50 % de grappes entières. La fermentation se déroule grâce à des levures indigènes en baies entières.

L'élevage dure 22 mois, en barrique de 225 et 400 litres avec 15% de bois neuf.

DÉGUSTATION

Ce n'est pas habituel de vinifier un Saint-Joseph sur des terroirs de Condrieu.

La robe est d'un bordeaux intense et d'une texture pulpeuse. À la dégustation on retrouve cette intensité et cette matière. Le fruit est riche et puissant, sans glisser vers le grillé ou le cuit. L'aromatique reste fraîche et la trame tannique complexe équilibre la bouche pour une finale légèrement poivrée.

D'une intensité rare, cette cuvée est l'expression atypique des terroirs de Condrieu : concentrée et minérale.

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.