

# **Saint Cosme - "Saint Joseph"**

## **AOP Saint Joseph - rouge - 2021**

"100 % Serine (syrah ancienne).

70 % Vendange égrappée - 30 % Vendange entière.

Arènes granitiques du vallon de Malleval.

élevage de douze mois : 20 % en pièces neuves - 40 % en pièces d'un vin - 40 % en pièces de deux et trois vins.

Pivoine, forêt, réglisse, boîte à tabac.

Mise en bouteille sans filtration.

Une belle réussite en 2021. Notre Saint Joseph a une couleur pourpre profonde. Son nez ouvert de fruits frais, de réglisse et de tabac précède une bouche subtile, suave toute en fruit et en fraîcheur. Le salin donne envie de

déguster un deuxième verre ou de manger, ou les deux. Les granits suggèrent la longueur et la profondeur en bouche. Quand on déguste cela, on se sent très éloigné des syrahs surmuries du nouveau monde ou de celles qui sont cultivées dans des climats trop chauds. En revanche on se sent stylistiquement proche des syrahs qui sortent de Rouanne. à ce sujet il est intéressant de constater que ce cépage arrive à susciter la qualité dans des sols très variables tels que le granit, le schiste, le calcaire, les marnes. Tous les cépages n'ont pas cette

étonnante faculté d'adaptation.

Dans le village de Malleval, la zone de production de Saint Joseph s'imbrique dans la zone de production de Condrieu. Concluons-en que les grands sols peuvent produire aussi bien des blancs que des rouges."