



SAINT-JOSEPH BLANC « SAUT DE L'ANGE »

SAUT DE L'ANGE

Cuvée issue d'une petite parcelle de roussane en AOP Saint-Joseph, surplombant la cave. Les derniers ceps sont à quelques centimètres de la falaise qui plonge sur notre domaine et pourrait servir d'envol pour « un saut de l'ange ».

LE TERROIR

Histoire : Charlemagne appréciait particulièrement les vins de ces coteaux, appelés « Vins des Mauves », du nom du village situé au centre de l'appellation. Au XVII^e siècle, les Jésuites de Tournon leur donnent le nom de Saint-Joseph en hommage à l'époux de la Vierge Marie.

Géographie : l'appellation couvre 1160 hectares sur 60 kilomètres de long. Sur la rive droite du Rhône, elle démarre au nord avec Chavanay pour se terminer à l'ouest de Valence. Elle s'étend sur 26 communes dont 23 en Ardèche et 3 dans la Loire.

Entre 1959 et 1969, les vignobles situés sur cette partie du Rhône ont été regroupés sous la même appellation Saint-Joseph.

Sols : légers, composés de schistes et de gneiss sur socle granitique. Exposition Sud / Sud-Est.

Climat : continental modéré avec des étés chauds et secs et des pluies régulières les autres saisons.

LA VIGNE

Cépage : 100 % Roussane.

Âge des vignes : 10 ans.

Densité : de 5500 à 8500 pieds/ha.

Taille : Guyot sur échelas et Cordon sur fils.

LA CAVE

Vinification : vendange entière versée directement caisse par caisse dans le pressoir. Débourbage au froid pendant 12 à 24 heures puis vinification en demi-muids avec contrôle des températures.

Élevage : 12 mois en demi-muids de 500 litres. Soutirage et assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille.

LE VIN

Style : « Roussane finement exotique, atypique par sa vivacité, d'un grain frais et plein de croquant »

(RVF, 2011)