

## **AOC Saint-Joseph, un vignoble de caractère...**

Dominique MARCHÉ

**L'AOC Saint-Joseph a été créé en 1956, elle surplombe le Rhône, bien entourée par les appellations Côte-Rotie, Condrieu, Cornas et si vous changez de rive, vous serez au cœur des vignobles de Crozes-Hermitage...**



© Dominique Marché

L'appellation Saint-Joseph vient des moines Jésuites de Tournon, qui au 17<sup>ème</sup> siècle rebaptisèrent le vin des Mauves du Moyen-Âge, qui portait le nom du petit village ardéchois, à 3 km au sud de Tournon. En longeant les coteaux, on comprend la difficulté d'exploiter ces vignes. Les sols granitiques en « challeys » y apportent du caractère, tandis que les cépages syrah, roussanne et marsanne lui offrent une large palette olfactive et une finesse étonnante.

Trois rendez-vous étaient organisés pour ce reportage, la visite des vignobles de l'appellation, un dîner gastronomique au cœur de Lyon chez « Monsieur P » et un « mâchon » à « la Meunière », trois façon d'apprécier le Saint-Joseph, alors commençons notre voyage...

Le premier rendez-vous était au caveau du château de la Maison Guigal, où les 5 propriétés du domaine y sont présentes ainsi que l'ensemble des appellations. La dégustation sera un étonnement pour votre palais, mais l'œnologue du caveau saura vous guider vers une sélection au plus près de vos préférences. Les miennes se sont portées sur « les vignes de l'Hospice » d'E.Guigal, bien évidemment, celui de la maison Vidal-Fleury, ainsi que le « Lieu-dit » blanc pour son fruit et ses notes de fleurs blanches... Le Domaine Guigal existe depuis 1946 et le caveau possède un musée présentant le travail, les outils des viticulteurs mais également des pièces archéologiques uniques découvertes lors des travaux réalisés dans ces vignes, étonnant...

Le second est l'excellent domaine Christophe Pichon, ce domaine familial existe depuis 1962, il possède 12 hectares en Saint Joseph avec deux rouge et un blanc. Sa cuvée « Palisse » a la particularité d'être sur la parcelle la plus au Nord de l'appellation avec la double appellation Saint-Joseph et Condrieu, à tester absolument...avec 7 appellations et 200 milles bouteilles, la qualité de leur travail n'est plus à démontrer.

En poursuivant la route, une dégustation s'impose au centre ville de Chavanay, au caveau « Les Terriens », qui produit 4800 bouteilles en rouge, avec un passage en fût de 2 ans. Vous découvrirez une trame aromatique de fruits rouges aux notes d'épices. 1600 bouteilles sont produites pour le blanc avec une année en barrique, un soin méticuleux et un savoir faire d'excellence sont apportés pour sa production, que vous retrouverez lors d'une dégustation à ne pas manquer.

Dernière halte, à la « Cave Saint Désirat », dans le village éponyme, où le chais de dégustation est à la mesure de la production de cette cave, plus de 416 hectares en AOP Saint Joseph, avec plus de 350 vigneron, pour 8 cuvées en rouges et 2 en blancs, une belle production avec l'une de mes plus large sélection. En rouge trois cuvées m'ont étonné, les trois sont complémentaires car elles offrent une palette de l'appellation et de la qualité de son terroir. La cuvée « Mariniers » offre un palet de fruits rouge très aromatique, « Côte Diane » plus complexe et « Septentrio » vous donne des notes de fruits compotés et une belle longueur en bouche, à avoir absolument dans sa cave... Il est temps de poursuivre en direction de la capitale de la gastronomie, où m'attend un superbe dîner chez « Monsieur P ».

En plein cœur de Lyon, Place des Célestins, je suis attendu pour un dîner d'exception chez « Monsieur P ». Un service en 5 plats, accord « mets et vin » avec un dégustation de 15 cuvées de 10 domaines de références, une expérience à ne pas manquer pour découvrir l'incroyable palette qu'offre l'AOC Saint Joseph et le travail de chaque producteur. Le Chef Florent Poulard, nous a préparé pour commencer des Huîtres Marennes d'Oléron, Chou Kale & échalote avec deux St Joseph blanc, l'un du Domaine PJ Villa 100% marsanne, alliant fraîcheur et gourmandise, le second du Domaine F.Villard, 45% marsanne et 55% roussanne apporte une belle fraîcheur minérale, qui, sur les huîtres accentue agréablement les accents iodés...

Sur l'œuf parfait, Cèpe & Livèche, le blanc, cuvée « Souvenirs d'André » du Domaine JF Lacouton avec sa rondeur, ses notes florales et son léger boisé, a tout simplement été « parfait »...

Pour le Saumon des Îles Féroé, orge perlé & curcuma frais, le blanc, cuvée « promesse » du Domaine Colombet m'a surpris par son équilibre entre minéral et floral, son nez miellé apporte une douceur avec une belle rondeur en fin de bouche. Le Domaine Bott avec sa cuvée 70% roussanne et 30 marsanne, élevé 9 mois en barrique, apporte un boisé léger en gardant les notes florales pour le côté gourmand, un plaisir sur la douceur du saumon...

Le quatrième plat est parfait pour les rouges Saint Joseph, Selle d'agneau, Ail noir & shiitake, belle surprise avec « l'olivaie » du Domaine Coursodon, une robe grenat avec des reflets violets, un nez de fruits rouges épicés, sa bouche est longue avec des tanins soyeux, élégants et puissants...

Pour terminer, Prune Reine-Claude, Noix de Pécan & Dulce, rouge ou blanc... le « Sainte Epine » du Domaine Jacouton, avec sa robe rouge profonde, son nez de fruits rouges et noirs donnent une bouche structurée aux notes de fruits mûrs légèrement toastés, emmènent sur des tanins soyeux, très bel équilibre sur la sucrosité. Le blanc « le paradis Saint Pierre » du Domaine Coursodon avec sa surmaturité, apporte des notes de miel, sur une bouche ronde et grasse, équilibré par la fraîcheur de la minéralité du sol granitique de la parcelle, en toute fin se découvre des notes d'amandes grillées et de noisettes...

Le dîner fût une superbe démonstration de gastronomie et des qualités de l'AOC Saint Joseph...

Mais l'on ne peut pas être à Lyon sans faire un « Mâchon » avec bien évidemment quelques Domaines Saint-Joseph, afin de pouvoir les apprécier autrement. Le rendez-vous fût pris pour le lendemain matin 9 heures, à l'incontournable « La Meunière » 11 rue Neuve. Au menu, Pâté croûte, Pintade Chasseur, plateau de fromages locaux... avec 11 domaines et 17 cuvées, une belle matinée.

Difficile de vous donner le détail de chaque cuvée, mais je vous livre ma sélection, qui n'engage que mon palais, mais avec le seul but de vous donner l'envie de découvrir l'AOC Saint Joseph.



© Dominique Marché

Pour le début avec l'excellent « pâté en croûte de La Meunière », mes quatre blancs de références, la cuvée « Hémisphère » du Domaine Boissonnet pour la finesse de son nez aux notes de miel, citron, fleurs séchées et fruits secs, puissant et frais une belle façon de réveiller ses papilles à 9 heures du matin... avec 9 mois en fût de chêne, le Domaine du chêne de la Famille Rouvière, offre un blanc avec un léger boisé et un équilibre entre fraîcheur minérale, et vivacité, avec des notes d'abricots et de pêches, superbe... La cuvée « Brayonnette » du Domaine Blanc apporte des notes de fruits exotiques avec une belle douceur, sur une robe jaune citron... enfin le Domaine Courbis propose un blanc à la robe jaune pale avec des reflets vert, le nez complexe, est sur des notes de fleurs blanches, agrumes, bergamotes et sur la vanille. En bouche, la complexité des arômes se retrouve avec les notes florales et fruités, surprenant de douceur.

Pour la Pintade et les fromages, trois rouges qui donnent le large spectre des vins de l'appellation, « Exploration » de la Cave de Tain, le Domaine P.Jaboulet avec « la croix des vignes », et de nouveau le Domaine du chêne avec la cuvée « Anaïs ». Je vous laisse les découvrir en allant directement au domaine, vous ne le regretterez pas...



© Dominique Marché

Avec plus de 130 vigneronns, vous aurez de belles découvertes à faire lors de votre visite dans les Domaines de l'appellation, avec le plaisir des rencontres et d'un accueil toujours excellent. Lors de vos visites, vous aurez l'occasion de tester d'autres AOP. En effet, suivant l'emplacement des parcelles, les appellations seront Condrieu, Cornas, Hermitage, Crozes-Hermitage ainsi que Côte Rôtie...

Votre palais sera le seul à choisir quelles cuvées méritent de trouver une place dans votre cave, l'essentiel est la découverte et le plaisir de le partager avec vos amis autour d'une table, d'un apéro et surtout de passer un moment agréable, alors bonne dégustation...

Lundi 3 Mars 2025