

# AOC CRU DES CÔTES DU RHÔNE SAINT-JOSEPH



L'exigence pour nature ! Le vignoble de Saint-Joseph s'étend sur la rive droite du Rhône au niveau du 45<sup>ème</sup> parallèle. Le vignoble est planté sur des coteaux abrupts, façonnés en terrasses depuis l'antiquité. Autrefois appelé « Vin de Mauves », ce sont les Jésuites qui, au XVII<sup>e</sup> siècle, lui donnèrent son nom actuel. L'appellation est aujourd'hui connue pour ses vins rouges issus de Syrah, à la fois puissants et fins et plus confidentiellement pour ses vins blancs élaborés à partir de cépages Roussanne et/ou Marsanne.



## CÉPAGES ET SAVEURS

Le cépage principal est la Syrah pour les rouges - même si l'est autorisé d'ajouter 10% de Roussanne et/ou de Marsanne - ce qui permet d'en affiner la puissance. La Syrah donne des vins puissants aux arômes d'épices poivrées avec une pointe de violette. Elle confère aux vins leurs plus belles notes sombres et aromatiques.

Les blancs, équilibrés et gourmands, présentent une belle robe jaune aux reflets verts et une structure variable selon l'assemblage. La Roussanne produit des vins de grande qualité, fins, au bouquet aromatique remarquable d'abricot, d'aubépine, de café vert et de chèvrefeuille, avec des notes discrètes de narcisse. La Marsanne demande un climat sec, chaud particulièrement ensoleillé. Rustique, vigoureuse, elle se contente de

**ROUGE**  
86%  
**BLANC**  
14%



<b>SURFACE DE PRODUCTION 2023</b>	<b>1 375 HA</b>
<b>PRODUCTION TOTALE EN 2023</b>	<b>50 583 HL</b>
<b>RENDEMENT MOYEN</b>	<b>37 HL/HA</b>
<b>PART DE L'EXPORT</b>	<b>13%</b>

sols pauvres. Elle donne des vins puissants, d'acidité moyenne. Ses arômes floraux se développent particulièrement avec le vieillissement et s'accompagnent avec le temps d'arômes de noisettes.

## I HISTOIRE

Né sous la colonisation grecque, le vignoble est ensuite cultivé par les Romains, séduits par ces coteaux très abrupts de la rive droite du Rhône. L'AOC tient son nom d'un vignoble situé entre Tournon et Mauves. Déjà apprécié des grandes tables européennes et russes, le Saint-Joseph compte aussi Charlemagne parmi ses amateurs. On trouve la première trace écrite de ce vin au XVII<sup>e</sup> siècle. Mais ce sont les moines du monastère à qui il appartient qui lui donnent son nom. Plus tard, il sera cité dans Les Misérables de Victor Hugo : « Mon frère lui fit boire un peu de ce bon vin de Mauves qu'il ne boit pas lui-même, car il dit que ce vin est très cher ». Au XX<sup>e</sup> siècle, les vignerons se réunissent en syndicat de protection de l'appellation Saint-Joseph. Le 15 juin 1956, l'AOC voit le jour. Elle court alors sur 6 communes (90 ha). En 1994, elle est restructurée et compte aujourd'hui 26 communes pour une superficie de 1330 ha. Le vignoble serpente de Chavanay à Guilherand, et fait ainsi le lien entre Condrieu et Côte-Rôtie au Nord et Saint-Péray et Cornas au sud.

## I GÉOGRAPHIE

De Chavanay au nord à Guilherand-Granges au sud, le vignoble de l'appellation s'étend sur une cinquantaine de kilomètres sur la rive droite du Rhône. Il couvre 23 communes dans l'Ardèche et 3 dans la Loire.

## I CLIMAT

Les vignes sont soumises aux influences semi continentales, marquées par la combinaison d'influences continentales et méditerranéennes.

## I SOLS

Le vignoble est essentiellement installé en terrasses avec des pentes assez fortes, et ses reliefs sont déterminants pour l'ensoleillement et le drainage. La principale composante du sol de l'appellation est le granit, mais il existe là aussi des variantes qui vont influencer les productions. La zone septentrionale est composée de gneiss tendres et de granits, en coteaux avec quelques parties en piémont. La zone plus méridionale de Tournon est composée de marnes et de granits complexes, maigres et acides. La diversité des sols de l'aire d'appellation lui donne sa typicité et permet aux trois cépages de puiser tous les nutriments dont ils ont besoin pour s'épanouir.

