



DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

SAINT-JOSEPH 'LA CROIX DES VIGNES' 2020

HISTOIRE

Fin et délicat, ce vin se vendait déjà au XVI^e siècle. Il était apprécié à la table des rois de France. Jusqu'alors connu sous le nom de « vin de Mauves » [du nom du village éponyme, lui-même inspiré du latin Malva « couleur mauve »], les Jésuites de Tournon sur Rhône lui donnèrent son nom actuel dès le XVIII^e siècle. C'est entre 1956 et 1969 que tous les vignobles de cette partie des Côtes du Rhône ont été regroupés et consacrés A.O.C. locale Saint-Joseph.



GÉOLOGIE DU SOL

1,5 ha au cœur historique du vignoble de Saint-Joseph, au dessus de Mauves et de Tournon sur Rhône. Exposition plein sud, sol granitique dégradé en gore. La roche mère affleure en de nombreux endroits.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, avec tri à la parcelle, en petites caquettes. Cuvaision environ 4 semaines, avec extractions douces. Elevage en fût de chêne français, dont 15% de bois neuf.

ENCÉPAGEMENT / ÂGE MOYEN DES VIGNES

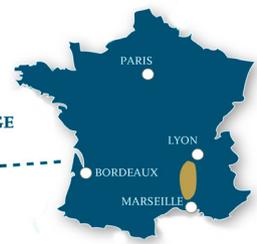
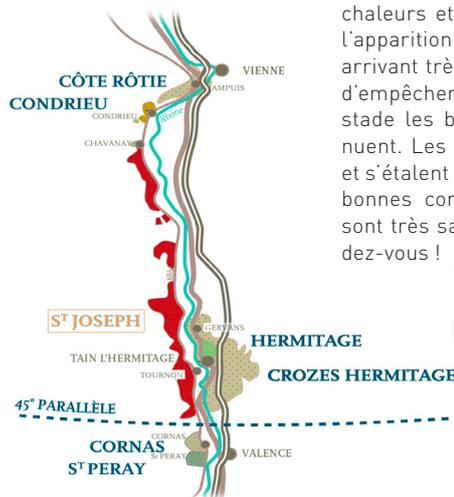
- 100% Syrah - 10 à 30 ans.

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Le millésime 2020 est marqué par sa précocité. L'hiver est particulièrement doux ce qui conduit dès le départ à une avance de végétation. Le printemps 2020 se classe également comme l'un des plus chauds en France avec cependant des pluies assez régulières. La floraison se déroule rapidement dans de très bonnes conditions. Début juillet, les fortes chaleurs et l'absence de pluie font craindre l'apparition de stress hydrique important. En arrivant très rapidement, la véraison permet d'empêcher cette dégradation puisqu'à ce stade les besoins en eau de la vigne diminuent. Les vendanges débutent tôt (fin août) et s'étalent sur plusieurs semaines grâce aux bonnes conditions climatiques. Les raisins sont très sains, beaux, la qualité est au rendez-vous !

POTENTIEL DE GARDE

- De 10 à 20 ans.



NOTES DE DÉGUSTATION

MATTHEW JUKES – 17,5/20 POINTS

« Dans les millésimes plus frais, La Croix des Vignes est une beauté épicée, herbacée et florale, mais dans les millésimes chauds, comme 2020, le fruit est flatteur, gonflé et juteux, et c'est donc un Saint Joseph plutôt séduisant et atypique. Velouté, fruité, flatteur et envoi, je le trouve très accueillant et généreux. (À boire entre 2023 et 2030) »

BIODYNAMIE

« Le raisin doit être le fruit de la nature et non de la chimie de synthèse ». C'est forte de cette conviction que Caroline amène depuis une décennie son vignoble vers la biodynamie, en passant par la certification bio en 2016. Une approche qui passe par une compréhension profonde de la nature de la vigne et la rattache à son environnement global, de l'infiniment petit, ainsi qu'aux forces vitales en présence. Les préparations biodynamiques, lien entre tous ces éléments, sont utilisées : La bouse de corne (500), la silice de corne (501) et les plantes récoltées ou cultivées dans notre potager en permaculture.