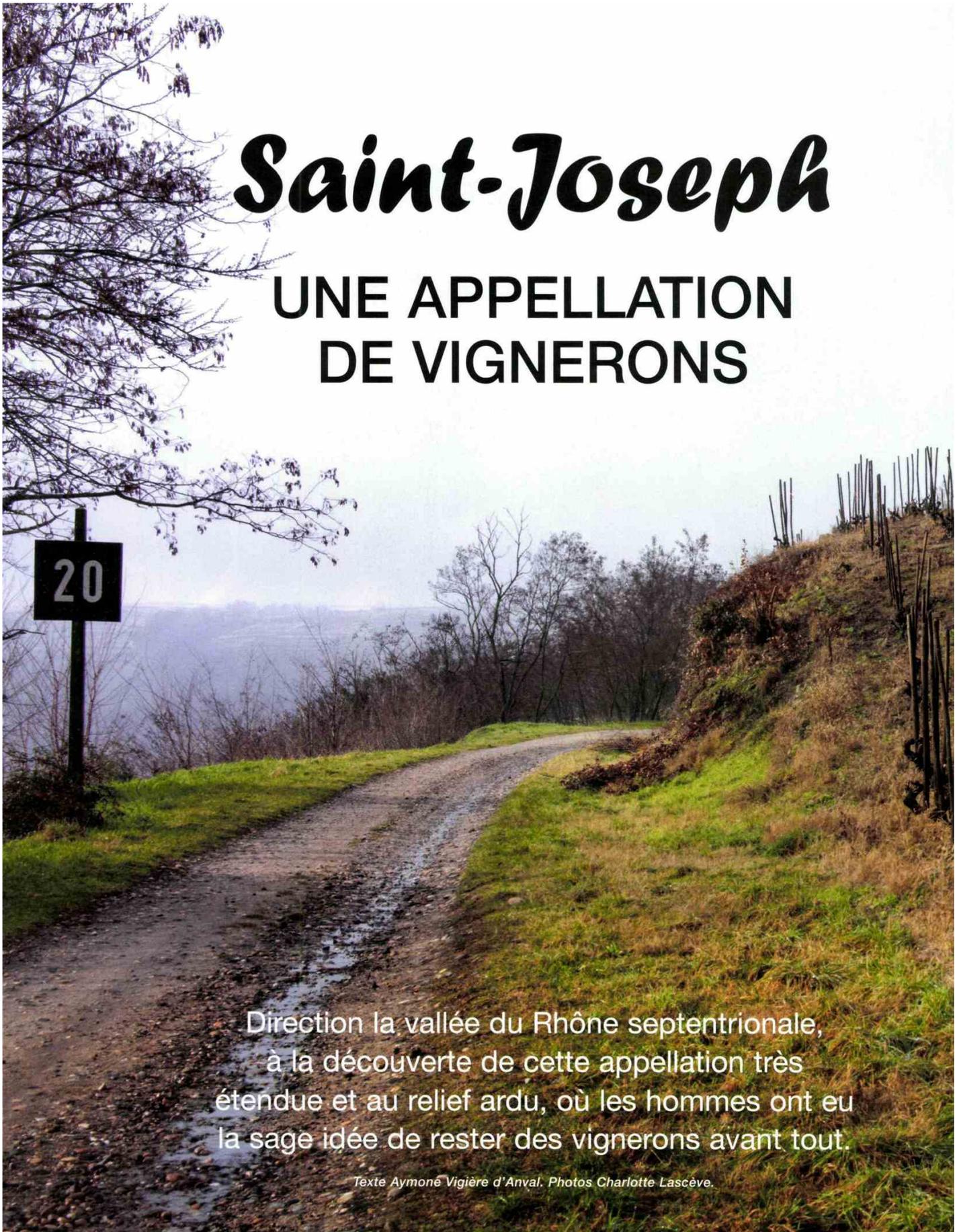


# Saint-Joseph

## UNE APPELLATION DE VIGNERONS

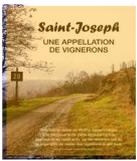


Direction la vallée du Rhône septentrionale,  
 à la découverte de cette appellation très  
 étendue et au relief ardu, où les hommes ont eu  
 la sage idée de rester des vigneron avant tout.

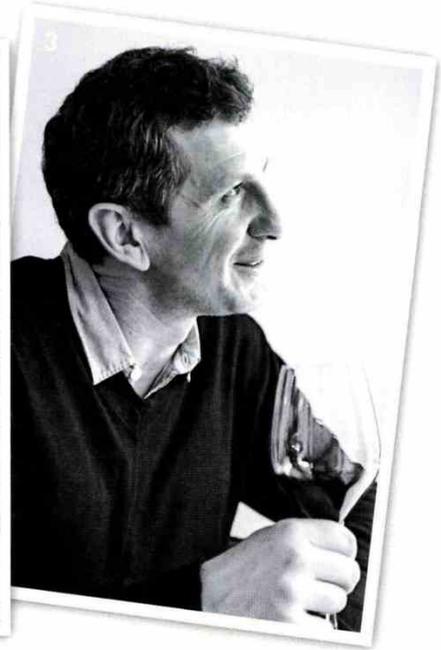
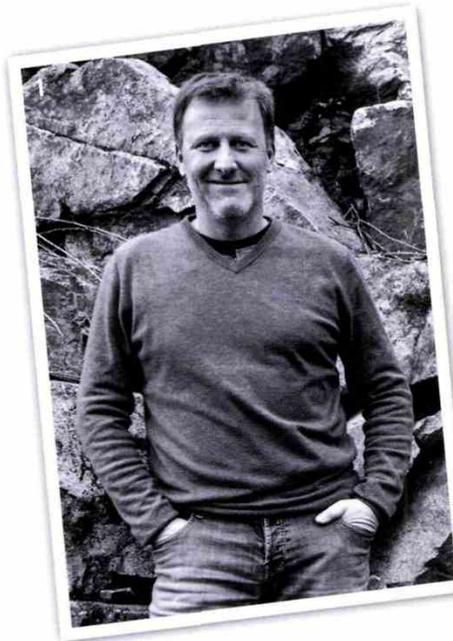
*Texte Aymone Vigière d'Anval. Photos Charlotte Lascève.*



L'identité de Saint-Joseph est intimement liée à ses terrasses et coteaux étroits.



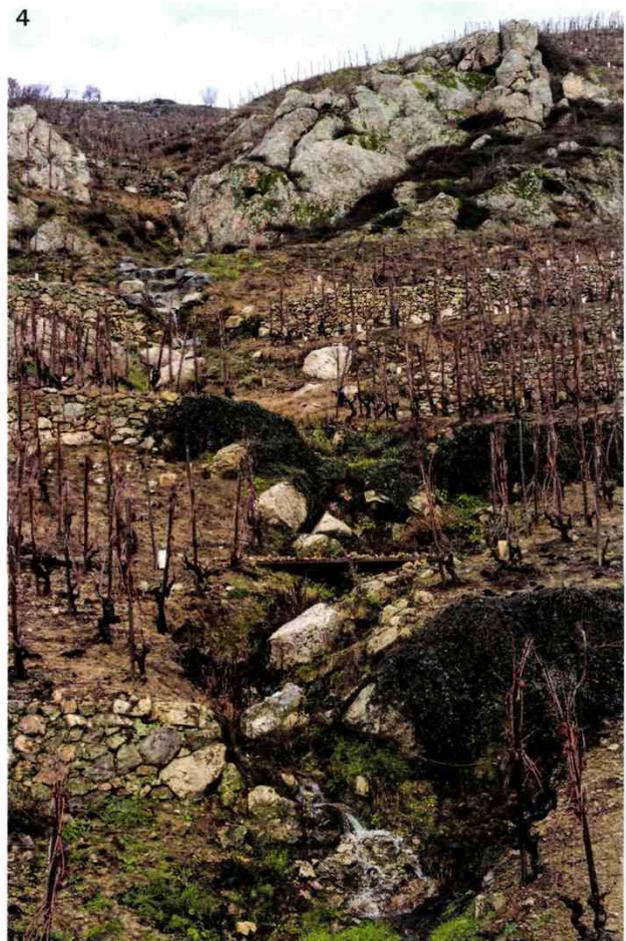
► 1 avril 2015 - N°217

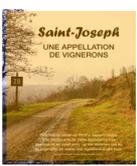


**1.** Pierre-Jean Villa a fait son « entrée » dans le milieu viticole en 1991, il est désormais un nom incontournable à Saint-Joseph. **2.** Au sud de l'appellation le domaine des frères Courbis fournit un important travail parcellaire pour donner naissance à de jolies cuvées. **3.** Cinquième génération de vigneron, Jérôme Coursodon travaille aux côtés de son père, tout en apportant un vent nouveau. **4.** Depuis les années 90, un important et courageux travail de restauration et défrichage a été effectué sur les terrains souvent accidentés de la zone d'appellation.

Une grosse cinquantaine de kilomètres entre Chavanay au nord, côté Côte-Rôtie et Condrieu et Guilhaerand au sud, côté Saint-Peray et Cornas, pour l'appellation saint-joseph qui serpente sur la rive droite du Rhône, sur les départements de l'Ardèche et de la Loire, sur plus de 1200 hectares. Une identité intimement liée à ses terrasses, ses coteaux étroits et difficiles à travailler en raison de leurs très fortes pentes, et pour lesquels un impressionnant travail de restauration, défrichage et restructuration a été courageusement effectué dans les années quatre-vingt-dix. La pénibilité du travail dans les coteaux accidentés doit favoriser la cohésion des hommes et des femmes qui connaissent sur le bout des doigts leurs parcelles. Ici, la solidarité n'est pas un vain mot et s'ancre dans la terre qui demeure le cœur du discours, en l'occurrence dans le granit qui compose essentiellement les sols. Saint-Joseph est une appellation attachante. Par les hommes qui la façonnent et leurs vins, encore abordables en regard d'autres crus du Rhône, par son histoire et l'attachement au cépage roi syrah, qui compose exclusivement les rouges.

Côté blancs, c'est une autre histoire: celle de vins que personne ne faisait plus ou presque il y a quinze ans et que tout le monde s'arrache aujourd'hui! Nombreux sont les vigneron qui replantent d'ailleurs de la marsanne et de la roussane. Les blancs, qui représentent environ 15 % des volumes, sont délicieux lorsqu'ils sont issus majoritairement ou à 100 % de roussane, ce ■■■



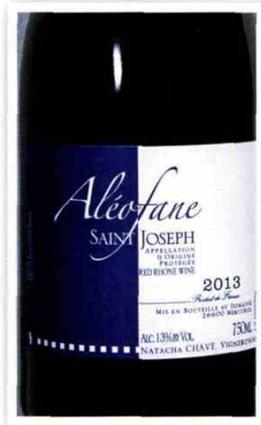


► 1 avril 2015 - N°217

## VIGNOBLE - Saint-Joseph



### DÉGUSTATION - Les rouges

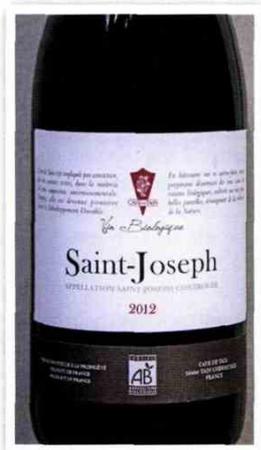


**DOMAINE NATACHA CHAVE**  
**Aléofane 2012**

Malgré un père célèbre vigneron, Natacha Chave a toujours souhaité faire indépendamment ses propres vins. Une belle trame de fraîcheur pour ce vin puissant, aux arômes de fruits bien mûrs, notes réglissées et mentholées et qui est doté d'un grand potentiel de vieillissement, tout en étant prêt à être dégusté. Belle expression aromatique. 22 € env. départ cave.

**CAVE DE TAIN**  
**Cuvée bio 2012**

Voici une cuvée à l'expression fraîche en bouche, portée sur le gourmand du fruit et dotée d'une belle trame de vivacité. 13 € environ.



**DOMAINE LOUIS CHÈZE**  
**Ro-Rée 2013**

Un bien bon rapport qualité-prix pour une cuvée tellement



ciselée. De jolis tanins malgré la jeunesse, un fruit en bouche, net. 13 € environ départ cave. À goûter aussi la cuvée Angès en 2012 à 26 € environ, au très beau potentiel.

**CAVE DE SAINT-DÉSIRAT**  
**Septentrio**

Après avoir goûté la cuvée Les Mariniers en 2012 (9,30 €

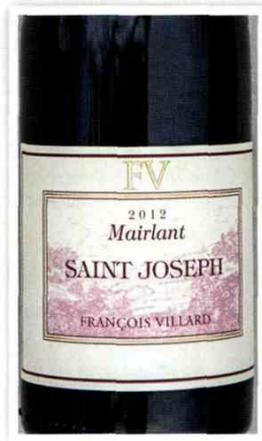


environ), friande et sympa, sur le fruit, celle-ci est davantage complexe, dotée d'une puissance équilibrée par de la fraîcheur en bouche. 14,50 € environ départ cave. On peut passer ensuite à la cuvée Cœur de Rochevine en 2011 (30 €

env.), qui n'existera qu'en millésime 2012 à sortir et remarquable de longueur avec ses arômes ciselés.

**DOMAINE FRANÇOIS VILLARD**  
**Mairlant 2012**

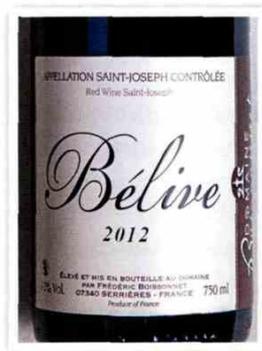
Nous avons parlé des vins de François Villard dans notre



sujet *Côte-Rôtie* (Saveurs N°186), ceux de Saint-Joseph sont toujours aussi nets et empreints d'équilibre. Belle bouche croquante, trame de fraîcheur. 20,20 € env.

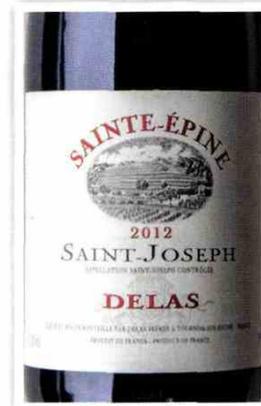
**DOMAINE FRÉDÉRIC BOISSONNET**  
**Bélive 2012**

Un saint-joseph rouge « facile » à déguster dans le bon sens du terme, au joli friand en bouche. Un fruit croquant, une structure équilibrée. 12 € environ départ cave.



**MAISON DELAS**  
**Sainte-Épine 2012**

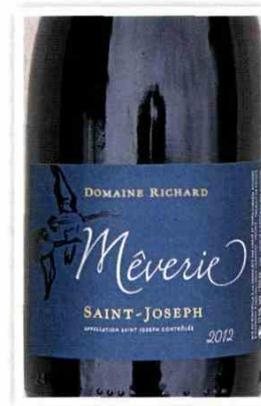
Une cuvée pétrie d'élégance par le grain aérien du fruit en bouche. Une trame tout en fraîcheur, des arômes floraux et réglissés, un bel équilibre



entre puissance et vivacité. 35,40 € environ départ cave. À goûter aussi la cuvée Les Challoys en 2013 (17,55 € environ), plus simple mais très bien faite.

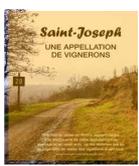
**DOMAINE RICHARD**  
**Méverie 2012**

Un bon rapport qualité-prix pour cette cuvée gourmande, sur le fruit mais néanmoins



dotée d'une belle ampleur et bonne structure de tanins. Gourmandise et fraîcheur. 17€ environ départ cave.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



1. Louis Chèze du Domaine Chèze, une référence de l'appellation. 2. Jacques Grange, directeur général de Delas, qui a permis la renaissance de cette grande maison de négoce, et Claire Darnaut, directrice technique adjointe. Aujourd'hui, la qualité est indiscutablement au rendez-vous. 3. Guy Farge est passionné par ses jarres, dans lesquelles il fait ses essais de vinification. Ses vins droits et purs sont caractéristiques.

■ ■ ■ qui est très rare, l'écrasante majorité naissant de l'assemblage des deux cépages blancs. Comme toujours dans le vignoble, tout évolue... Et ici à Saint-Joseph, on peut dire que les choses ont vraiment évolué.

### Une sage décision

Lorsque le travail de réaménagement des coteaux originaux a été mené dans les années 90, nombre de parcelles de plateau n'avaient plus le niveau qualitatif souhaité. Il s'est alors passé quelque chose de rarissime, voire unique: l'aire d'appellation s'est rétrécie, afin d'être cohérente avec l'identité du cru. On imagine la diplomatie mise en œuvre pour convaincre les vigneron... Les secteurs exclus de la nouvelle délimitation pouvaient néanmoins garder leurs droits de plantation jusqu'en 2021.

Ce courage a porté ses fruits, incontestablement. Les stars de l'appellation, qui y ont contribué, comme Louis Chèze, Jean Gonon, Pierre Coursodon, Laurent Courbis, Yves Cuilleron et d'autres, ont permis également à des jeunes de s'installer, comme Frédéric Boissonnet ou Christophe Curtat, qui ont pu bénéficier des conseils techniques et passionnés de leurs prédécesseurs et s'inscrire dans ce travail qualitatif de coteaux. Une belle avancée également chez les producteurs de gros volumes que sont d'abord la cave de Saint-Désirat, qui représente pas moins de 40 % de l'appellation et qui travaille très bien, ou encore la cave de Tain. Saint-Joseph, ce sont également de gros négociants de qualité comme Delas ou Chapoutier. Une belle mosaïque qui compose avec brio et sincérité les visages de vins; restés authentiques pour la plupart. ❖

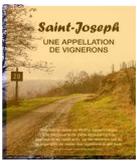


### JEAN DELOBRE Cap sur le naturel!

Une ferme ardéchoise typique, avec le charme des vieilles pierres, surplombant le fleuve, où la polyculture traditionnelle (prairies, arbres fruitiers, céréales) se resserre doucement autour du vin et d'une certaine conception pour le faire...

Jean Delobre était coopérateur de la cave de Saint-Désirat et a fait partie du petit groupe de vigneron investis dans une démarche bio à l'époque, au sein de la cave coopérative. Quelques parcelles d'abord, un hectare, puis l'ensemble de ses 3 hectares de rouge et un de blanc convertis en agriculture biologique puis biodynamique. En 2001, grand changement de cap : Jean Delobre décide de se lancer dans la grande aventure tout seul : il quitte la cave et va faire son propre vin ! Aujourd'hui encore, tout continue à évoluer et se construire à la ferme des Sept Lunes, avec l'aménagement d'un caveau de dégustation, de lieux d'accueil, en plus du travail quotidien pour élaborer des vins à la belle pureté aromatique qui n'ont pas connu d'excès, en aucun genre. La cuvée Chemin Faisant en saint-joseph rouge 2012 (20,50 € environ) révèle justement la quintessence du fruit, dès son nez éclatant et vif, et se prolonge par une bouche à la fois souple et dense, encore en retenue. Sa sœur en blanc, la cuvée Lune Rousse en 2013 (18,50 € environ) est l'une des rares à n'être issue « que » de roussane et est un délice ! Des notes citronnées, coing au nez, puis une bouche fraîche et vive, qui se termine sur une finale resserée, minérale, quasi-saline. Des vins naturels épatants, tout sauf farfelus et qui donnent envie de refaire le monde par leur profondeur...

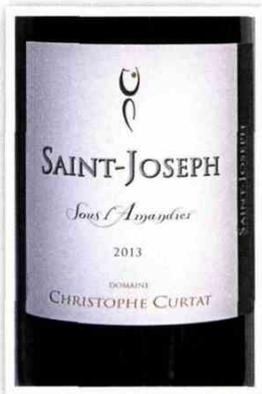
Jean Delobre, Ferme des Sept Lunes, voir coordonnées page 120.



## VIGNOBLE - Saint-Joseph



### DÉGUSTATION - Les blancs



**DOMAINE CHRISTOPHE CURTAT**  
**Sous l'Amandier 2013**

Un joli nez floral précis, une belle fraîcheur en bouche et beaucoup de pureté aromatique pour ce blanc issu à 95 % de roussane, ce qui est très rare, autant que les volumes de la cuvée ! Belle finale minérale resserrée. 19 € environ départ cave.

À goûter absolument aussi le saint-joseph rouge cuvée Nomade en 2012 à 20 € environ, élégant.

**DOMAINE PIERRE-JEAN VILLA**  
**Saut de l'Ange 2013**

Roussane pure pour cette cuvée au nez expressif et à la bouche lumineuse. On aime sa vivacité, le côté croquant du fruit et les délicats amers en signature. 25 € environ départ



cave. À goûter également le saint-joseph rouge Tilde 2012 (34 € environ), qui allie parfaitement puissance et fraîcheur, avec une belle droiture et pureté aromatique.

**DOMAINE JULIEN PILON**  
**Dimanche à Lima 2013**

Une cuvée née de l'assemblage de 60 % de marsanne et 40 %



de roussane au nez miellé, à la bouche à la fois ample et resserrée, avec un joli travail sur la structure des amers délicats. 20 € environ départ cave.

**DOMAINE COURSODON**  
**Le Paradis Saint-Pierre 2013**

Un joli saint-joseph de repas à la belle ampleur en bouche,



mais doté d'un bon équilibre et d'une puissance élégante, sans côté fatigant ni alcooleux.

26 € env. départ cave. À goûter aussi le saint-joseph rouge L'Olive en 2013 (26 € env.), empli de fraîcheur, croquant de fruit et aux jolis tanins.

**DOMAINE CHRISTOPHE PICHON**  
**Saint-Joseph 2013**

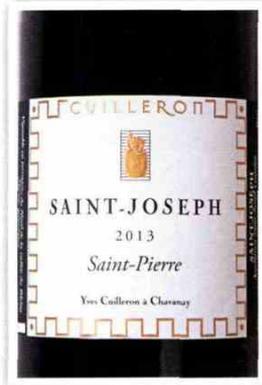
100 % marsanne pour cette cuvée en blanc au nez délicat, anisé, qui se prolonge dans une bouche vive, généreuse et à la finale resserrée, avec la signature typique sur les amers.



Élégant et équilibré. 18 € environ départ cave.

**DOMAINE CUILLERON**  
**Saint-Pierre 2013**

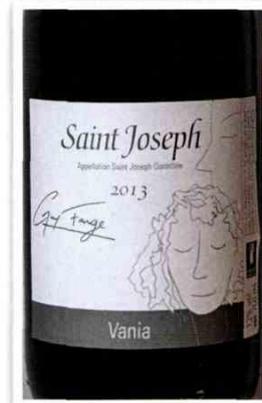
Exclusivement issue de roussane, cette cuvée est lumineuse ! Expressif, floral, ce vin offre un joli fruit frais croquant en bouche et une



impression de vivacité et d'élégance. 20 € env. départ cave.

**DOMAINE GUY FARGE**  
**Vania 2013**

Un assemblage de 80 % de marsanne et 20 % de roussane pour ce très joli blanc, empreint de fraîcheur minérale et de croquant du fruit mûr. Mariage réussi entre complexité et



pureté. 16 € env. départ cave. À goûter aussi, en rouge, Passion de Terrasses 2012.

**DOMAINE LAURENT COURBIS**  
**Saint-Joseph 2013**

Très peu de roussane pour l'assemblage de ce blanc qui fait la part belle à la marsanne



et offre une belle bouche, à la fois ample, vive et tendue. 19,50 € environ départ cave.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.