



Saint Joseph Rouge cuvée "Petit Père" 2016, Rien ne sert de courir?

- LA VIGNE - Terroir de Sarras, lieu-dit "Beaudet", sols sur granit, très altérés. 3,3 hectares de coteaux, exposés au sud (altitude : 250 à 300 m) et 4000 m² de plateau (altitude : 300m). Ceps trentenaires, hautes densités et faible rendement. Terroirs en cours de réhabilitation, travaillés en bio depuis la reprise, sans insecticide ni désherbant ou produit de synthèse. Les sols sont partiellement enherbés, et travaillés à la pioche, au treuil ou au cheval.

- LE VIGNERON - Issu d'une longue lignée de vignerons et négociants Champenois, j'ai formé mon palais et mon goût aux vins du nord, mais mon expérience professionnelle est principalement méridionale. De cette double culture, je garde une préférence pour la finesse et le bouquet, plutôt que pour la puissance et l'opulence. C'est en partie pourquoi, avec ma famille, nous avons choisi cette région en 2011. À cheval entre la Bourgogne, terrienne et continentale, et la Méditerranée solaire et marine, la Syrah y excelle. Les vins de Saint Joseph, et leurs voisins, y sont tantôt continentaux ou méridionaux. Enfin, j'ai délibérément choisi cette région de coteaux abrupts avec un peu d'inconscience et de folie. Car là où la main commande et où rien n'est mécanisable, le travail de la terre prend tout son sens et sa noblesse. Vous trouverez donc ici des vins bien nés, aussi naturels que possible, parfois rustiques dans leur jeunesse, mais sans maquillage et prêts à affronter le temps.

- LE MILLÉSIME 2016 - La saison 2016 a été atypique au niveau climatique et phénologique. C'est une année assez tardive qui se rapproche fortement du millésime 2012. À l'automne puis l'hiver, post vendange 2015, c'est le brouillard qui aura pris possession d'un ciel très bas pendant près de 4 mois. L'hiver aura été plutôt doux et sec jusqu'à Février marqué par un vrai refroidissement et un bel épisode neigeux. A partir de mars, la pluie et la fraîcheur se sont installées et un léger redoux a provoqué un débourrement plutôt précoce. Cependant, la vigueur a été ralenti par des températures fraîches à défaut d'être froides. C'est à partir de la mi avril que des températures supérieures à la moyenne combinées à la pluie ont dynamisé la pousse. A noter qu'un violent orage de grêle a frappé nos coteaux le 17 avril, épargnant, une fois n'est pas coutume la vigne « Beaudet » mais frappant des lieux-dits que la mémoire collective pensait préservés ! Jusqu'à fin juin, la pression liée aux maladies cryptogamique est importante, encore plus quand les températures remontent mais je réalise alors qu'après trois années de culture biologique et de régénération des sols, notre vignoble, si il a vu ses rendements diminuer, est devenu bien plus résistant. La chance aidant les précipitations se font moins fréquentes courant juillet et le vent du nord viens régulièrement calmer les ardeurs de nos amis black-rot, mildiou et oïdium. Une petite grêle viendra nous embêter le 31 juillet, heureusement juste avant la véraison et préservant 90% de la végétation. Surtout, une période de sécheresse qui durera jusqu'au 14 septembre (une seule pluie le 20 Août, vite séchée par le mistral) viens sonner le glas des attaques de champignons. La maturation se terminera tranquillement grâce à de petites pluies avant vendanges pour laquelle nous attendrons cette année l'équinoxe d'automne. Doucement, secteur par secteur, elles se termineront le 12 octobre dans de belles conditions. En 2106, une fois n'est pas coutume, il fallait prendre son temps.

- LA VINIFICATION - L'objectif est d'obtenir l'équilibre et la fraîcheur en évitant les sur-maturités et les sur-extractions. C'est à la vigne que le vin se fait et en 2016, si l'acidité n'est pas énorme, les équilibres sont précoces et les vins gourmands dès leurs plus jeunes âges. Les raisins ont été vendangés à la main, en petites caisses de 12,5 Kg et 25 Kg, avec tri à la parcelle. Ils ont ensuite été vinifiés dans une cuverie itinérante fabriquée pour l'occasion et installée dans une grange du *Domaine de Gachon*, à Sarras. La fermentation s'est faite en petits fûts ouverts, et en cuves en acier émaillé avec vendange entière, macération semi-carbonique et traditionnelle, avec pigeages aux pieds et remontages manuels. Les cuvaisons ont été poussées 23 à 36 jours, sans aucun intrant. Le sulfitage a été effectué après malo qui a eu lieu sous marc puis réajusté à la mise en bouteille. L'élevage en barriques a duré 24 mois dans les chais du *Domaine de Gachon*, à Sarras. Le parc comprend des barriques de 228 l à 600 l, âgées de 0 à 10 ans. Le vin, non collé ni filtré et a été mis en bouteille en Décembre 2018. 7300 Bouteilles et 400 magnums ont été mis sur le marché au printemps 2019.

- ANALYSE - Après mise en bouteilles : TAV 13,24 % Alc. Vol. Pas de sucres résiduels, traces de malique, PH à 3,70 SO2 Total 36 mg/l et Libre 14 mg/l.