

M. Chapoutier

M. Chapoutier Saint-Joseph Les Granilites est un Syrah marqué par sa minéralité, exprimant avec finesse et puissance l'essence de l'appellation Saint-Joseph et son caractère unique lié aux sols granitiques.

Saint-Joseph Les Granilites 2022

Vallée du Rhône (Nord), France



Alcool :13,00 %

Composition: 100% Syrah

Région et Vignobles

Les vignobles de **Les Granilites** se situent à **Charnas**, **Tournon** et **Mauves**, dans le cœur historique de l'appellation Saint-Joseph. Les parcelles reposent sur des sols issus de la décomposition du **granite**, mêlés à des dépôts éoliens, qui assurent un excellent drainage et une faible fertilité, favorisant des raisins concentrés.

Les vignes sont orientées **sud-est**, captant un ensoleillement optimal, tandis que **l'altitude et les vents du mistral** apportent une fraîcheur naturelle et limitent les maladies, permettant au vin de développer une acidité vive et une grande complexité aromatique.

Vinification

Les raisins de **Les Granilites** sont **récoltés à la main** par temps sec et ensoleillé pour garantir une qualité optimale. La fermentation démarre avec des **levures indigènes** dans des **cuves béton thermo-régulées**, suivie d'une **maceration de 4 semaines** pour extraire couleurs, tanins et arômes.

La fermentation malolactique a lieu en barriques, et l'élevage se fait en **25 % de fûts de chêne français** (dont une partie en bois neuf) et **75 % en cuves béton**, permettant de conserver à la fois la minéralité et la fraîcheur du vin tout en apportant une belle complexité.

Notes de dégustation

- **Robe** : Rouge grenat avec des reflets pourpres éclatants.
- **Nez** : Notes intenses de **baies noires sauvages** comme le cassis et la mûre, accompagnées de nuances de **graphite** et d'une pointe de chêne élégant.
- **Bouche** : Une attaque douce et équilibrée, avec des tanins fins et serrés. La minéralité des sols granitiques apporte une structure tendue, tandis que la finale, persistante, révèle de délicates nuances de fruits noirs.

Saint-Joseph Les Granilites 2022

Le saviez-vous ?

Le nom de l'appellation Saint-Joseph est un hommage à **Joseph**, l'époux de la Vierge Marie, attribué par les Jésuites en lien avec leurs traditions religieuses. Les sols granitiques, ou "granilites," confèrent au vin son caractère minéral et sa tension unique.

Idées d'accords mets et vins

- **Canard rôti avec sauce au cassis** : Les fruits noirs et l'acidité du vin s'accordent parfaitement avec la richesse du canard.
- **Côtelettes d'agneau grillées aux herbes de Provence** : Les herbes terreuses et la jutosité de l'agneau complètent la structure et la minéralité du vin.
- **Risotto aux champignons sauvages** : Les notes de graphite et de fruits noirs du vin s'harmonisent avec l'umami des champignons.
- **Comté affiné ou Tomme de Savoie** : Les saveurs noisettées et salées de ces fromages équilibrent l'élégance et la profondeur du vin.

Robert Parker (RP) : 90 Points (2021)

Chapoutier's 2021 Saint-Joseph Les Granilites exhibits some crushed stone and raspberry notes but also a decent amount of cedary pencil shavings. Only medium-bodied and not that charming on the palate, there are plentiful tannins and a touch of hardness on the finish, despite the bulk of the tannins seeming quite silky. There's the sensation of slightly over-steeped tea.

Jeb Dunnuck (JD) : 93 Points (2020)

Leading off the Saint Josephs, the 2020 Saint Joseph Les Granilites is brilliant and even has some upside. Black cherries, cassis, violets, and peppery, gamey nuances give way to a medium to full-bodied, balanced 2020 that's going to benefit from 2-3 years of bottle age and drink fabulously well through 2035. It shows the richer, concentrated style of the vintage yet stays fresh and lively. This cuvée was all destemmed and was brought up in equal parts concrete tanks and used demi-muids. It might be the finest vintage I've tasted.Rating: 93+