



M. Chapoutier

Les Granilites Blanc révèle une expression raffinée de la Marsanne, alliant élégance florale, pureté de fruits à noyau et boisé subtil, portée par une trame minérale et une finale tendue.



Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Marsanne

Saint-Joseph Les Granilites Blanc 2022

Vallée du Rhône (Nord), France

Région et Vignobles

Saint-Joseph est l'une des appellations historiques du nord de la vallée du Rhône, s'étendant sur des coteaux escarpés de granite dominant le fleuve, de Chavanay au nord jusqu'à Mauves au sud. Les **sols granitiques**, à divers degrés de décomposition, mêlés à des terrasses limoneuses, conviennent parfaitement à la Marsanne, qui y développe délicatesse florale et tension minérale.

Les parcelles des Granilites se situent principalement dans la partie méridionale de l'appellation, autour de **Mauves, Tournon et Saint-Désirat**. Ces coteaux abrupts nécessitent des soins manuels méticuleux et traduisent la double influence climatique du Rhône : fraîcheur continentale et douceur méditerranéenne. Cette combinaison assure une **maturité optimale et une acidité équilibrée**, conférant au vin structure et finesse.

Vinification

Le millésime 2019 est élaboré à partir de **100 % Marsanne**. Les raisins, récoltés en grappes entières, ont été pressés directement, puis légèrement débourbés. La fermentation a eu lieu avec des levures indigènes. Environ **80 % du vin a fermenté en demi-muids et grands fûts (10 % neufs)**, le reste en cuves inox.

L'élevage s'est prolongé **10 mois sur lies entières**, apportant texture, complexité et ampleur tout en préservant la fraîcheur. L'usage mesuré du bois a apporté poli et nuances aromatiques discrètes sans dominer l'expression naturelle du cépage.

Notes de dégustation

- Couleur :** Jaune intense aux reflets verts lumineux.
- Nez :** Frais et délicat, marqué par des arômes de fleurs blanches, pêche et poire, soutenus par un boisé subtil et fondu.
- Bouche :** Attaque fraîche et équilibrée, évoluant vers un volume généreux aux accents gourmands, porté par une tension minérale et une finale longue et persistante.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Saint-Joseph Les Granilites Blanc 2022

Le saviez-vous ?

« Les Granilites » tire son nom des **sols riches en granite** du sud de Saint-Joseph, signature géologique qui confère au vin structure et minéralité. La Marsanne y exprime une capacité à évoluer harmonieusement sur plus d'une décennie.

Accords Mets-Vins

- **Filet de sandre à l'émulsion d'écrevisses** : la minéralité et la fraîcheur du vin équilibrent la richesse du plat.
- **Poulet rôti aux morilles** : la rondeur de la Marsanne épouse la crème et les notes terreuses.
- **Homard au beurre** : le volume et les nuances boisées s'accordent à la richesse de la chair.
- **Beaufort affiné** : son profil noisetté et savoureux fait écho à la profondeur et à la finale du vin.

Robert Parker (RP) : 91 Points (2021)



A blend of two parcels of vines—a vineyard in Mauves and the lower portion of lieu-dit Saint Joseph—the 2021 Saint-Joseph Blanc Les Granilites displays aromas of pencil shavings, quince and lime. It's medium-bodied, showing more fat than the Deschants bottling, but still not a big, rich wine; it is plump and succulent, with a long, citrusy finish.

Robert Parker (RP) : 92 Points (2019)



Sourced from the largely granitic soils around Tournon and Mauves, the 2019 Saint-Joseph Blanc Les Granilites is a strong effort, showing remarkably intense flamed citrus zest and even marmalade-like scents on the nose. In the mouth, this full-bodied wine is round and generous, almost honeyed, yet finishes long and zesty, with attractively mouthwatering, briny echoes on the finish.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM