

SAINT-JOSEPH 2023

Jean-Baptiste Souillard



Situation : Attention talent ! Si la création du domaine date de 2014, Jean Baptiste Souillard s'était construit un sacré curriculum avant de lancer ses propres cuvés. Fils d'agriculteur, passionné par le vin, il décroche son diplôme d'œnologue à Montpellier puis s'en va faire un tour du monde viticole.

Repéré par Jean Luc Colombo, il intègre son équipe d'œnologues conseil et distille son savoir dans toute la Vallée du Rhône. Mais l'envie de faire son propre vin est trop forte.

Sans une vigne en propriété, il décide de mettre à profit son réseau de vignerons et tisse avec eux une relation de confiance lui permettant chaque année de vinifier quelques micro-parcelles emblématiques du Rhône septentrional. Du négoce oui, mais de la très haute couture à la mode bourguignonne, climat par climat ! Car chaque parcelle est suivie, travaillée et vendangée par son équipe, puis vinifiée dans son chai à Andance. Ces cuvées confidentielles ont toutes en commun un sens aigu du terroir comme un écho vibrant aux meilleurs vins du secteur, purs, droits et sincères.

Encépagement : Syrah 100 %.

Terroir : Schistes et granit, établis en terrasses sur de raides coteaux.

Température de Service : 16 à 17°C. Carafage recommandée (1h)

Potentiel de Garde : 2 à 5 ans

Observations : Sa robe rouge grenat, aux reflets d'évolution orangés, donne place à un nez fruité et floral, de zanzibar, de violette, de cassis et de framboises, ainsi que d'effluves de jeune cuir et de sous-bois. La bouche est souple, et la trame est appuyée par des tanins fondus et délicats. Sa finale poivrée est typique de ce grand cépage nommé Syrah.

Quelques accords : Pastilla de Pigeon, Agneau à la Provençale, Côte de Boeuf grillée aux sarments...

