

# SAINT-JOSEPH 2021

## « Nomade »

### Christophe Curtat



**Situation :** Installé en 2005 dans le petit village de Tournon-sur-Rhône, Christophe Curtat se lance dans l'aventure viticole en louant un hectare de vignes en 2006. Il est aujourd'hui à la tête de 7 hectares situé dans le centre et le sud de l'appellation Saint-Joseph. Le hasard lui a fait rencontrer une superbe parcelle de vieilles roussannes, et la fréquentation de François Villard et d'Yves Cuilleron fait le reste : la cuvée « Sous l'Amandier » était née.

**Encépagement :** 100% Syrah.

**Terroir :** Sols Granitiques.

**Température de Service :** 16°C.

**Potentiel de Garde :** 2 à 5 ans

**Observations :** « Nomade » la cuvée phare de Christophe, une petite production ! Un St-Joseph très expressif porté sur un fruit pur, charmeur et éclatant. Le vin se dévoile sous une robe d'un rouge profond et brillant. La bouche propose un joli voyage pour les papilles, aux accents finement épicés et torréfiés. Enjôleur, l'équilibre est tenu par une trame minérale remarquable et une fraîcheur très agréable. Un élevage en barrique (20 mois) de grande classe ! La finale est longue et harmonieuse. Une sensation de plaisir immédiate après un carafage de 2h.



**Quelques accords :** Côte de Bœuf grillée, Gigot d'agneau, Magret de Canard aux truffes...