



C A V E  
YVES CUILLERON



## SAINT-JOSEPH LES PIERRES SÈCHES

AOC : SAINT JOSEPH LES PIERRES SÈCHES 2009

- **Origine** : sélection de vignes situées sur les coteaux de la commune de Chavanay. « Les Pierres Sèches » n'est pas le nom d'un lieu-dit mais vient des murs de pierres sèches construits à la main et sans ciment, et qui servaient à consolider les terrasses des vignes en coteaux.
- **Terroirs** : sableux, granitiques, peu profonds.
- **Encépagement** : syrah.
- **Viticulture** : vignes plantées en haute densité, 8000 /10000 pieds à l'hectare. Sans insecticide ni pesticide, le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo, l'apport d'engrais très faible est exclusivement organique, respect de l'équilibre des sols et de la plante. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendanges en vert pour une meilleure maturation des raisins.
- **Vinification** : les raisins sont vendangés manuellement. À la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Cuaisons en cuves ouvertes de 3 semaines environ avec contrôle des températures, pigeages et remontages réguliers. Fermentation malolactique en barriques, avec les levures naturelles.
- **Élevage** : 18 mois en barriques.
- **Degré d'Alcool** : 12,5% Vol.
- **Production** : env. 50 000 bouteilles.
- **Style** : vin flatteur et gourmand, le nez évoque un panier de fruits rouges et noirs tout juste cueillis, bien mûrs. La bouche est ronde et tendre, des tanins bien intégrés apportent du volume à ce vin.
- **Garde** : peut être bu sur la jeunesse et peut vieillir une dizaine d'années.
- **Accord** : volaille, pintade aux pommes et à l'ail confit, déglacé au cidre.