



Jean-Louis Chave, 2018, A.O.P Saint-Joseph, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Vallée du Rhône**

Appellation : **A.O.P Saint-Joseph**

Cépages : **Syrah**

Degré d'alcool : **15% vol**

Niveau de garde : **5 ans et plus : A Garder**

La Dégustation

Température de service

16°-18°

Robe

La robe est rouge rubis aux reflets violines.

Nez

Le nez est très racé autour des fruits noirs de la violette et du minéral fumé.

Bouche

La bouche possède un très bel équilibre avec beaucoup d'élan. Les tannins sont très classieux et accompagnent une superbe longueur.

Accords mets-vins

Viande rouge, Fromage, Volaille, Gibier

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Jean-Louis Chave

La famille Chave est établie dans la viticulture rhodanienne depuis plusieurs siècles, grâce à un seigneur local qui lui avait octroyé des terres à la fin du XV^{ème} siècle. Fils de Gérard, Jean-Louis Chave dirige aujourd'hui ce domaine mythique de la colline de l'Hermitage... et continue de se lancer des défis. Le dernier en date : le Clos Florentin, acquis en 2009 et qui avait été dévasté par le phylloxéra. Dans les années 1990, Jean-Louis Chave a également récupéré des parcelles sur le coteau de Bachasson, situé sur l'appellation Saint-Joseph. Le domaine s'attache à exprimer le meilleur de ses terroirs, sans sélection parcellaire ni "super cuvées". Une seule exception : la cuvée Cathelin, du nom d'un peintre défunt ami du vigneron... uniquement élaborée dans les grands millésimes, sa production ne dépasse pas les 2000 bouteilles. Jean-Louis Chave cherche aujourd'hui à perpétuer le style des vins du domaine, fidèle aux pratiques ancestrales qui ont forgé sa renommée : maîtrise des rendements, aucun usage d'herbicides et d'engrais artificiels, vendanges aussi tardives que possible pour atteindre une parfaite maturité, et vinification très peu interventionniste, laissant le vin se construire à sa guise. La récolte de chaque parcelle est vinifiée et élevée à part, pour lui permettre d'exprimer toute sa spécificité, indispensable pour assurer à l'assemblage final une belle complexité.