



La Roussanne cultivée sur les granits des hauteurs de Malleval et de Chavanay donne un Saint-Joseph aux multiples arômes soutenus par une belle fraîcheur...

Saint-joseph blanc

Terroir

*Superficie : 2.3 ha, Communes : Chavanay, malleval (42), Cépage : 100% Roussanne
Sols : sables légers de granits détritiques, Rendements : 25 hl*

Traditionnellement, le Saint-Joseph blanc est issu de l'assemblage des cépages Roussanne et Marsanne. Pierre Gaillard ne cultive que de la Roussanne, en vertu de la complexité et de la richesse des vins qu'elle produit. Récolté à maturité sur les sols granitiques du Nord de l'appellation. La Roussanne s'exprime avec complexité et une grande minéralité même dans les années chaudes.

Vinification

*Vendange : manuelle, tri sévère des grains sains et mûrs
Fermentation alcoolique : en barriques, température contrôlée à 15 – 18°C
Fermentation malolactique : en barriques*

Les rendements très faibles (25 hl/ha) renforcent la richesse et la complexité aromatique des baies de Roussanne. Une attention toute particulière est prise pour limiter toute forme d'oxydation car celle-ci alourdit le vin et limite fortement la minéralité naturelle du terroir.

Elevage

*Durée : 7 à 8 mois en barriques de chêne de l'Allier et de Nevers à grain fin
10 % de barriques neuves, Bâtonnage sur lies une fois par semaine*

Afin de préserver cette minéralité tout en enrichissant la structure en bouche, les vins sont élevés et bâtonnés sur lies pendant toute la durée de l'élevage.

Ce vin peut être alors dégusté jeune mais vieillira néanmoins très bien, d'une manière très harmonieuse sur une période de 5 à 6 ans.