



DE BOISSEYT



178 RD 1086 Les Prairies
42410 CHAVANAY

Tél. 04 74 87 23 45
E-mail : contact@deboisseyt.com

www.deboisseyt.com

SAINT-JOSEPH

« Les Garipelées » rouge

2022



HISTOIRE

La première mention du Domaine De Boisseyt - « Viniblio de Boissie » - apparaît dans les registres seigneuriaux du XIV^{ème} siècle. Mais c'est surtout en 1797, après la Révolution française, alors que de nombreux métayers deviennent propriétaires des terres qu'ils travaillent, que De Boisseyt se constitue en domaine. Depuis le milieu du XIX^{ème} siècle, le Domaine De Boisseyt appartient à la famille Chol. Six générations se succèdent : en 1988, Agnès et Didier Chol reprennent le vignoble et élaborent pendant trente ans les vins issus des 10 hectares qu'ils possèdent en appellation Saint-Joseph (rouge et blanc), Condrieu, Côte-Rôtie et IGP Collines Rhodaniennes. En septembre 2017, ils passent la main à la famille Decelle qui continue d'écrire l'histoire du Domaine De Boisseyt avec passion. C'est aujourd'hui Romain Decelle qui conduit la propriété.

GÉOGRAPHIE ET TERROIR

Cette cuvée est issue de l'assemblage de parcelles situées à Chavanay :

- Les Eguets : Syrah de 30 ans sur des granites à muscovite, un sol dur à gros cristaux.
- Les Vessettes et la Madonne : Syrah de 40 ans sur du gneiss. La roche mère fortement décomposée offre aux ceps un terroir plus tendre et très filtrant.

Superficie : 1.6 hectares

Cépage : Syrah

Âge moyen des vignes : 35 ans

Densité : 7 000 à 10 000 pieds à l'hectare

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Chaque parcelle est vinifiée séparément et assemblée en cuve avant la mise en bouteille. Fermentation alcoolique en levure indigènes.

9 mois d'élevage en fûts de 2 et 3 vins.

DÉGUSTATION

De cet assemblage va naître un Saint-Joseph au profil éloquent et parfaitement équilibré.

Le fruit est mûr mais incisif. Les tanins souples et soyeux permettent au fruit de s'ouvrir vers une aromatique fraîche rappelant les petits fruits de bois. En milieu de bouche, la matière s'élargit vers un corps puissant et voluptueux. La finale s'achève sur des notes de torréfaction.

ACCORDS PARFAITS

Le Saint-Joseph rouge « Les Garipelées » accompagnera à merveille une jolie pièce de viande rouge, une bavette ou un magret de canard.