

F LIONEL FAURY

Saint Joseph Blanc



CÉPAGES: 60% Marsanne, 40% Roussanne

SOL: Granites altérés (granitiques du Velay) sur sols moyennement profond. Assemblage de 7 parcelles sur la commune de Chavanay, extrémité Nord de l'appellation.

VINIFICATION / ELEVAGE

- Vignes plantées sur des pentes abruptes (avec une pente jusqu'à 35%) orientés vers le sud par le sud-est
- Les raisins sont cueillis à la main et pressés dans une presse pneumatique
- Fermentation en cuves en acier inoxydable
- Âges pendant 10 mois sur les lees, 30 % dans les fûts de 1 à 5 ans, 70 % en acier inoxydable
- Le mélange change légèrement chaque année

Cépages et parcelles sont récoltés séparément. Pressurage au plus près de la récolte pour préserver l'intégrité des arômes. Fermentation en cuves inox (levures indigènes) puis soutirage d'une partie des vins en futaille de 1 à 7 vins. Fermentation malo-lactique (bactéries indigènes). Assemblage en masse environ un mois avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Oeil: Robe brillante jaune or.

Nez: Avec des notes de fruits blancs (litchis, pêche) et un peu miellés.

Bouche: Les arômes d'acacia et de chèvrefeuille, soutenus par des notes d'amandes et de noisettes, sont apportés par la Marsanne, qui apporte également structure et droiture au vin. Les notes délicates d'aubépine, de thé vert ou de miel de fleurs découlent de la Roussanne, qui apporte en bouche l'amplitude et la profondeur avec une finale persistante et bien équilibrée.

Accord mets et vin : Peut se déguster jeune avec apéritif ou sur une entrée printanière ou bien avec quelques années de vieillissement sur un plat plus élaboré de poisson. Accompagne très bien les fromages.

GRAPE VARIETIES:

60% Marsanne, 40% Roussanne

SOIL: Weathered granites (Velay granite) on moderately deep soils. Blend of 7 plots in the town of Chavanay, northern end of the appellation

VINIFICATION / AGING

- Vines planted on steep slopes (with a grade of up to 35%) facing south by south-east
- Grapes are hand picked and pressed in a pneumatic press
- Fermentation in stainless steel cuves
- Ages for 10 months on lees, 30% in 1 to 5 year-old barrels, 70% in stainless steel
- Blend changes slightly every year

Grape varieties and plots are harvested separately. Pressing as close as possible to the harvest to preserve the integrity of the aromas. Fermentation in stainless steel vats (indigenous yeasts) then racking of part of the wines in casks of 1 to 7 wines. Malolactic fermentation (native bacteria). Mass assembly about a month before bottling.

TASTING

Eye: Bright gold yellow dress.

Nose: With notes of white fruit (litchis, peach) and a little honeyed.

Palate: The aromas of acacia and honeysuckle, supported by hints of almonds and hazelnuts, are brought by the Marsanne, which also brings structure and straightness to the wine. The delicate notes of hawthorn, green tea or flower honey are derived from the Roussanne, which brings in the mouth the amplitude and depth with a persistent and well-balanced finish.

Can be enjoyed young with an apéritif or with a spring entry or with a few years of aging on a more elaborate dish