

# Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph "La Sybarite" rouge 2017 MAGNUM



Prix du produit :

**138,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER  
Millésime: 2017  
Appellation: Saint-Joseph  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 150cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: La Sybarite  
Bettane + Desseauve: 16/20  
Cépage dominant: syrah

## Description brève du produit :

Même s'il vinifie d'autres appellations, Saint-Joseph est la "marque de fabrique" d'Aurélien Chatagnier. Cette cuvée parcellaire, savant arbitrage entre volume et qualité supérieure, est devenue la "signature qualité/prix" de ce domaine en pleine ascension. Très beau (et chaud !) millésime 2017, pour finir en beauté une **trilogie 2015-2016-2017** de rêve !

## Description du produit :

### **PRÉSENTATION DU DOMAINE CHATAGNIER + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph La Sybarite rouge 2017 Magnum**

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019): 16/20. Apogée : 2018-2027.

**Explication de texte :**

La ville de *Sybaris*, colonie grecque située en Italie du sud vers 700 av. JC, était extrêmement riche et opulente: récoltes de blé et de vin, commerce de laine et d'étoffes.

Larousse : *sybarite*: adj. et nom. "Qui recherche les plaisirs raffinés d'une existence passée dans le luxe".

Cette cuvée résulte d'une **sélection parcellaire**, doublée d'une sélection à l'assemblage où les fûts qui ne sortent pas de l'ordinaire sont réintégrés dans le Saint-Joseph "normal" du domaine. Cette cuvée est devenue emblématique du savoir-faire d'Aurélien Chatagnier. Elle est malheureusement trop rare et nous ne "tenons" pas l'année avec notre maigre allocation !

**Fiche technique rédigée par le vigneron Aurélien Chatagnier :**

1200 bouteilles produites.

Une vigne d'un quart d'hectare, 100% syrah âgée de 30 ans, située sur la commune de Charnas, sur sols granitiques.

**Vinification** : Vendanges manuelles, éraflage total, fermentation avec levures naturelles, 1 remontage par jour, puis macération à chaud (30-32°C) environ 3 semaines. Fermentation malolactique en barriques.

**Elevage** : 1 an en fûts aux deux tiers neufs.