

Domaine Graillot Saint-Joseph rouge 2022



Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille GRAILLOT
Millésime: 2022
Appellation: Saint-Joseph
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
RVF: 93/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

93/100 RVF. Le trop rare Saint-joseph signé par la pointure "d'en face", de l'autre côté du Rhône, à Crozes-Hermitage. Une superbe appellation, un illustre vigneron, un millésime de garde. Que demander de plus ?

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE GRAILLOT
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Graillot Saint-Joseph rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept. 2024) : **93/100.** *Le Saint-Joseph se montre musclé et raffiné à la fois : ouvrez-le dans 5 ans.*

Le millésime 2022 :

Nous insistions l'année dernière sur la différence entre 2020 et 2021, alors que dire pour cette année; 2022 est très similaire à 2020 mais plus extrême en sécheresse (moins de 180mm entre Janvier et Octobre) et en température. Notre intuition sur le fait que 2020 semblait donner le ton de ce que seraient nos millésimes à venir avec le réchauffement climatique se confirme donc. Nous aimons dire que 2022 est sec comme 2020 et chaud comme 2018; nous attendions de savoir vers lesquels de ces millésimes nous tendrions le plus. Il est connu que la Syrah est très sensible à la sécheresse, ce millésime en est la preuve. Les chaleurs auraient dû nous exposer à des surmaturités, le sec nous a plutôt dirigé vers des blocages de maturité aussi bien technologiques que phénoliques.

Les équilibres ont pu être maintenus, les blocages et les niveaux de sécheresse des parties végétales comme les rafles, nous ont conduit à des degrés très "digestes" (12%), encore une donnée totalement contre-intuitive.

Les vins auront sûrement besoin de plus de temps pour se faire, mais leur garde nous permettra de les goûter d'ici 15 ans avec beaucoup de plaisir.

Maxime et Antoine GRAILLOT

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% Syrah

Terroir : Alluvions du Rhône et de l'Isère avec des sables, très peu de terre et beaucoup de cailloux ronds

Vendanges : Manuelles

Vinification : Cuvaisons longues (15 à 21 jours)

Élevage : élevage en barriques