



Domaine Pierre Gonon Saint-Joseph blanc "Les Oliviers" 2012

Millésime	: 2012
Région	: Vallée du Rhône
AOC	: Saint-Joseph
Couleur	: Blanc
info vente	: Limité à 4 bouteilles
Volume contenance	: 75 cl
Cépage	: 80% marsanne, 20% roussane

A la vigne :

Le terroir et les sols : « Les Oliviers » est un lieu-dit situé sur à la limite sud du village de Tournon, exposé en coteau vers le sud sud-est. Si le sous-sol est ici d'origine granitique, les sols sont plutôt constitués d'argiles rouges parsemés de gros galets en surface.

Philosophie : Agriculture biologique (Certifié depuis 2011)

Informations sur le millésime 2012 : 2012 est un millésime typique de la Vallée du Rhône septentrionale qui allie de manière équilibrée une expression de fruit intense avec une finesse remarquable. La saison culturale a été marquée par un hiver parmi les plus secs depuis 50 ans qui aurait pu être dommageable pour la vigne. Ce stress hydrique a été compensé par la venue de pluies abondantes sur le mois d'Avril qui ont permis au début le débourrement de la vigne mais a ensuite considérablement ralenti son développement végétatif. La floraison s'est donc faite tardivement. Un été magnifique sur les mois d'août et septembre ont permis une belle maturité des raisins.

En cave :

Vinification et élevage : Pressurage lent et long. Les blancs sont ensuite débourbés, vinifiés et élevés sur lies en fûts non neufs pendant onze mois. Batonnages réguliers. La fermentation malolactique est réalisée.

Dans le verre :

Ce Saint-Joseph blanc vin dévoile une robe jaune clair aux reflets dorés. Des effluves d'agrumes, de miel, et de fleurs blanches fraîches se mêlent aux douces épices gourmandes. La bouche ronde et onctueuse délivre un jus est suave et savoureux. De jolis amers rappelant des fruits à noyau viennent se mêler à danse. La finale est grande, persistante et fraîche. Un flacon de gastronomie.

Conseils de dégustation :

Ce Saint-Joseph blanc peut se boire aujourd'hui mais il atteindra son apogée dans 2 ans et du fait de sa fraîcheur pourra être laissé en cave pendant 4-6 ans.

L'accord gourmand conseillé :

A l'apéritif. Ce Saint-Joseph blanc est un vin de gastronomie qui se mariera savoureusement avec des volailles rôties, des noix de Saint-Jacques, des risottos, mais aussi sur des fromages comme la tomme par exemple.