

La Vallée du Rh

De Lyon à Avignon, le vignoble s'étire, riche d'une grande diversité de terroirs comme de cépages, subissant l'influence du fleuve. Les vigneron s'en inspirent pour réaliser des vins à la forte personnalité.

Dégustation : Hélène Le Paslier-Creagh Wyse - Photo : Jean-Luc Bando

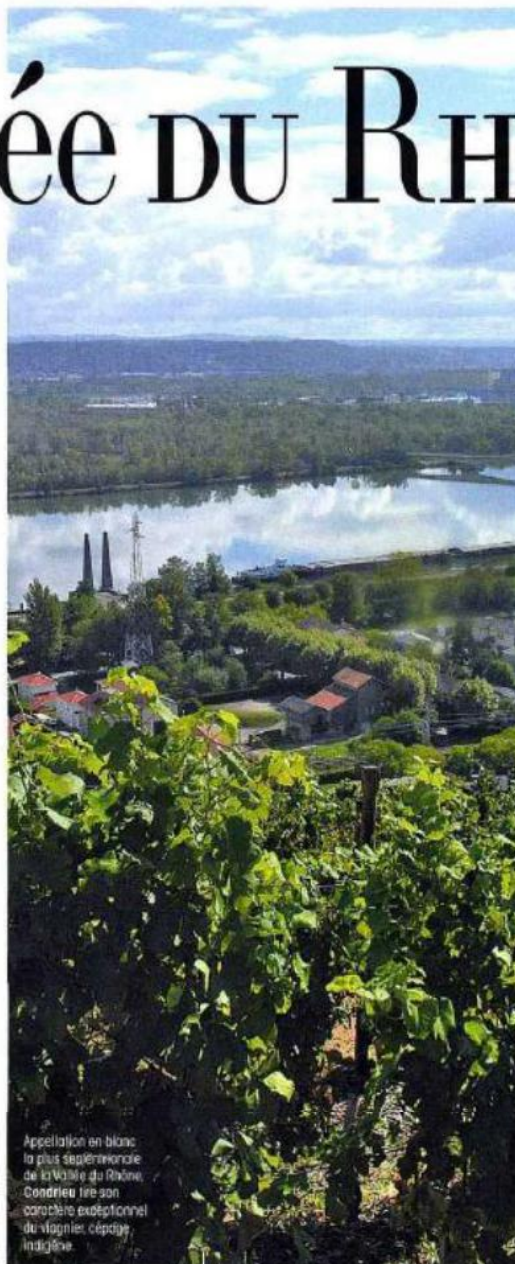
Saint-Joseph, c'était celui avec lequel les grands vigneron du Rhône faisaient leurs armes, un vin moins prestigieux que les apôtres Hermitage ou Condrieu, mais né du même calice. Il est là, indéfectible protecteur de la syrah mais trop souvent second rôle sur la "cène" des rhônes septentrionaux. Il produit des rouges sensuels sous la bonne étoile de vigneron ayant souvent plusieurs cordes à leur arc (côte-rôtie, condrieu, saint-péray...). Patiemment, intelligemment, délicieusement, le saint-joseph a su trouver sa place. Pour cela, il a rivalisé d'audaces gourmandes sous le doigté aguerri des producteurs qui donnent à la syrah des allures de petit Jésus en culotte de velours. Au nez : du cassis et de la mûre, des épices douces, du poivron... En vieillissant, c'est la réglisse qui débarque.

Saint-Jo, le fiancé idéal

Saint-Jo a de nombreux amis à table car, charnu et flatteur, il met en valeur boudin, magret, rôtis, petits gibiers, volailles, champignons, fromages...

S'il joue les gros bras, c'est défaut de jeunesse, car Saint-Joseph est moelleux dans ses tanins, idéal pour notre recette de tendrons de veau et jeunes carottes confites qui apportent au panier de la mariée une pointe de sucrosité. Avec un foie de veau au vinaigre de framboise, parsemé de persil ciselé, le rouge déploiera dans sa finale la note végétale qui sied à l'aromate. Dans cette couleur, sa fluidité se pique d'originalité sur des rougets poêlés. En blanc, rousanne et marsanne sont alors d'impertinentes alliées de caillettes provençales.

Enfin, et sans conclure car le propos est trop mince pour l'ami Saint-Joseph, on le loue aussi sur un risotto au vin rouge, un filet de porc au colombo ou un tartare poêlé à la dernière minute. ■



Appellation en blanc la plus septentrionale de la Vallée du Rhône. Condrieu tire son caractère exceptionnel du vignier cépage indigène.

Nos coups de cœur

DOMAINE MICHELAS-ST JEMMS
Sainte Epine 2013 - 14 €

Une syrah mûre et séveuse, légèrement sauvage avec ses notes de garrigue et ses saveurs de myrtille. Doté d'un joli potentiel, c'est plutôt un vin que l'on garde en cave et qui satisfera tous les accords possibles avec des viandes rouges et des fromages forts.

 Michelas
St Jemms

Hermitage • Crozes-Hermitage
Saint-Joseph • Cornas