



#### LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine LAURENT HABRARD - Domaine LAURENT HABRARD

Cuvée

Sainte Épine

Appellation

AOC Saint-Joseph

Type

Rouge

Millésime

2023

#### EN BREF

Sainte Épine, c'est un vin rare... la Syrah s'exprime avec sincérité, entre puissance contenue et éclat minéral. Le 2023 est singulier et profondément ancrée dans son terroir granitique. Je cultive mes vignes comme on cultive une relation : avec patience, attention... et confiance.

#### PRÉSENTATION

Présentation

SAINT-JOSEPH Rouge « SAINTE-EPINE » 2023

Appellation d'Origine Contrôlée – Vallée du Rhône septentrionale – 100 % Syrah

Domaine LAURENT HABRARD | Agriculture Biologique

Le millésime

2023

Situation

Laurent Habrard n'exploite que 0.6 ha de vignes en appellation St Joseph. Peu de surface mais une parcelle magnifique, abrupte, située dans le célèbre terroir de la Côte Sainte Epine (<http://goo.gl/maps/NMIbf>) et exposée plein sud pour donner le meilleur des granites.

Terroir

Laurent HABRARD exploite un peu plus d'un hectare de vignes en appellation St Joseph.

Peu de surface mais une parcelle magnifique, abrupte, située dans le célèbre terroir de la Côte Sainte Epine et exposée plein sud-est face à la colline de l'Hermitage pour donner le meilleur des granites.

La parcelle « Sainte Épine » à Saint Jean de Muzols, situé en pleine côte granitique profère un vin une tension minérale aux tannins soyeux et salins.

- Âge des vignes : 20 ans

1/3



- Altitude : 250 à 300 m
- Exposition : Sud / Sud-Est
- Sol : granite décomposé, d'arènes granitiques sur un socle granitique, parfois mélangé à du gneiss et des schistes

□ la vigne

La vigne étant plantée en coteau, tous les travaux sont réalisés à la main.

Vinification

- Type de vinification : partie non éraflée en fonction de la maturité ; remontage, pigeage en fonction de la dégustation ; avec le minimum œnologiques (ni enzymes, ni produits de collage)
- Élevage : en barrique, pour amplifier la complexité du terroir
- Sulfitage : rajout à la mise à dose très faible pour protéger le vin pendant le transport

CONSEILS

Service

- Température idéale : 15°C, carafage conseillé dans les 3 premières années
- À boire : dès aujourd'hui, garde optimale entre 2027 et 2035

Potentiel de garde

5 à 10 ans

Dégustation

Josh Reynolds / Vinous

“Smooth, even tannins frame a long, smoky finish that leaves a hint of bitter chocolate... purity, delicacy and precision... Needs some air to really gain in complexity.”

Aspect visuel

rouge rubis intense

Au nez

très ouvert, sur des notes de liqueur de cerise et de girofle, l'ensemble souligné par un boisé subtil

En bouche

attaque suave, toute en rondeur, avec un tanin soyeux et velouté. Finale longue sur une aromatique chaleureuse de liqueur de fruits rouges et d'épices douces.

Accords gourmands

Un vin polyvalent, idéal pour :

- Viandes : pigeon rôti, côte de bœuf maturée, carré d'agneau.

2/3



Laurent Habrard  
UN VIGNERON HEUREUX  
RHÔNE



- Plats mijotés : civet de lièvre, daube provençale.
- Végétarien : champignons sauvages, risotto aux truffes.
- Fromages : Ossau-Iraty, Saint-Félicien, Tomme de brebis.

ACCORD MUSICAL : Hymne du domaine à Écouter sur Spotify : <https://open.spotify.com/intl-fr/track/02VfqI3g0jEZ4yFT9Vws8W?si=d4fbe617c9364981&nd=1&dlsi=60c7932a7ff94502>

#### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

#### DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 1 ha