



Marc de Saint-Joseph "1998"

Eau-de-Vie de Marc des Côtes-du-Rhône Indication Géographique

Pourtant ouvert sous les auspices sombres d'une gelée de printemps, le millésime 1998 s'est révélé grâce à son été long et chaud comme excellent en Vallée du Rhône.

Les terroirs granitiques de Saint-Joseph nous offrent alors des vins de caractère et de belle garde.

Cette Eau-de-vie est issue de la distillation de nos marcs de Saint-Joseph (100 % Syrah) sur le millésime 1998 grâce à notre alambic traditionnel à colonne entièrement en cuivre.

Elle a ensuite vieilli en pièces (228 litres) de chêne français durant 20 ans. Cet élevage lui a permis d'acquérir au fil du temps une robe cuivrée aux reflets de bronze.

Révélant au premier abord des notes de pruneaux et de noix finement torréfiées, le nez évolue par la suite vers des nuances de thé Sencha et de vanille.

L'attaque est douce et la bouche saline. Dominé par le rancio, le bouquet se complète de notes de raisins secs, de sous-bois et de vanille.

La finale se décline entre les notes de fumée, de zestes d'agrumes et de curry.

Au fil des années, l'évaporation progressive de l'alcool ("part des anges") a permis l'abaissement naturel du degré à 42 % alc. vol.

After a bleak start to the year owing to frosts in spring, the 1998 vintage was saved by an exceptionally long and warm summer in the Rhône Valley. The granitic terroirs of Saint-Joseph result in wines with a strong character and excellent ageing potential.

This Eau-de-vie is made from the distillation of our Saint-Joseph marcs (100% Syrah) from the 1998 vintage in our traditional alembic column still which is made entirely from copper.

It was then aged in 228-litre French oak barrels for 20 years. This ageing process has allowed it to develop a copper hue with bronze tints over time.

The first nose reveals aromas of prunes and roasted walnuts which evolve towards notes of Sencha tea and vanilla.

The marc is smooth on entry to the palate and shows salinity at first followed by notes of rancio and underpinned by raisins, undergrowth and vanilla. The finish offers a combination smoky notes, citrus zest and curry.

The progressive evaporation of alcohol over the years (known as the 'angels' share') has brought the natural alcohol by volume down to 42 degrees.

