

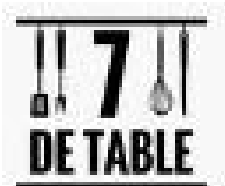
## Bouteille de la semaine : Saint Joseph Les Royes 2017 Domaine Courbis

**En France, pays du vin par excellence, le Dry January est incontestablement une véritable hérésie ! Pour autant mieux vaut consommer de l'alcool avec la plus grande des modérations, et surtout avec goût ! La bouteille de la semaine, le Saint Joseph Les Royes 2017 du Domaine Courbis, est à la hauteur du défi !**



Dans la vallée du Rhône le Domaine Courbis possède près de 35 hectares de vignes, des parcelles orientées sud-sud-est, sur des coteaux généralement bien en pente.

Parmi les différentes appellations qu'il travaille, le Saint-Joseph offre de vraies pépites. Les Royes en est une. Il s'agit d'un vin rouge issu d'une parcelle de Syrah (30 ans) orientée plein sud, en sol argilo-calcaire. Ici pour Laurent et Dominique Courbis, impossible de faire autrement que de la vendange manuelle compte tenu de la pente. Elle est très sélective, en vert et éraflée.



Date : 17/01/2020

Heure : 17:18:15

Journaliste : Christophe Hamieau

www.7detable.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

La vinification se fait ensuite en cuve inox, avec une macération de trois semaines pour une extraction maximale de couleur. Puis l'élevage se fait en fûts de différents âges, durant 16 à 18 mois avant la mise en bouteille.

Dans son millésime 2017, ce Saint Joseph offre de superbes notes de cassis et de violette. En bouche on trouve de la puissance, du fruit noir bien juteux, mais aussi beaucoup de finesse et l'élégance des tanins soyeux en finale, où la Syrah s'exprime avec ses jolies notes épicées ainsi que celles du boisé, très léger.

Ce très joli vin entre dans sa période d'apogée, encore quelques mois de cave et il sera parfait pour accompagner le gigot de Pâques !