



SAINT-JOSEPH Rouge « SAINTE-EPINE » 2023

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

Domaine LAURENT HABRARD | Agriculture Biologique

LE CÉPAGE

Syrah – cépage emblématique de la vallée du Rhône septentrionale, reconnu pour sa puissance, sa complexité aromatique et sa capacité à exprimer les subtilités de terroir.

ORIGINE & TERROIRS

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
- 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

VINIFICATION & ÉLEVAGE

- 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



Domaine LAURENT HABRARD
11 ROUTE DES BLANCS, 26600 GERVANS
laurenthabard.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



DONNÉES TECHNIQUES

- Couleur : Rouge
- Millésime : 2023
- Cépage : 100 % Syrah
- Certification : Agriculture Biologique (label AB)
- Teneur en alcool : 13 % vol.
- Sulfites : contient des sulfites ; SO2 total < 45mG/L
- Format : 75 cl
- Bouteille : 420 g, verre recyclé & recyclable
- Capsule : Aucune (approche éco-conçue) – [Stop Capsules](#)

PROFIL ORGANOLEPTIQUE

- Œil : rouge rubis intense
- Nez : très ouvert, sur des notes de liqueur de cerise et de girofle, l'ensemble souligné par un boisé subtil
- 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.

NOTE & APPRÉCIATION


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.”

ACCORDS METS & VINS

Un vin polyvalent, idéal pour :

- Viandes : pigeon rôti, côte de bœuf maturée, carré d'agneau.
- 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 Les Coquelicots de Pepe à [Écouter sur Youtube](#)

SERVICE & GARDE

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



Domaine **LAURENT HABRARD**
11 ROUTE DES BLANCS, 26600 GERVANS
laurenthabard.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



LE MOT DU VIGNERON – Laurent HABRARD

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 ancré dans son terroir granitique.

Je cultive mes vignes comme on cultive une relation : avec patience, attention... et confiance.

ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL & SOCIAL

Depuis 2008, le Domaine LAURENT HABRARD est conduit en agriculture biologique certifiée, avec une volonté affirmée de réduire l'impact environnemental :

- Minimum d'intrant œnologique
- Travail manuel et du sol, selon pente et configuration ; réflexion constante sur la diminution de l'impact des méthodes de production sur l'environnement. ; le tout pour respecter au mieux les terroirs singuliers.
- Matériel recyclable, sans capsule, poids allégé (faible bilan carbone)
- Pratiques sociales équitables & humaines
- Leitmotiv du domaine : **Respect de la Nature, respect des Hommes.**

LE DOMAINE LAURENT HABRARD — Héritage engagé & vision durable

Le Domaine LAURENT HABRARD, situé à Gervans, incarne l'alliance d'un héritage familial et d'une viticulture tournée vers l'avenir. Sur 17 hectares certifiés en Agriculture Biologique, Laurent HABRARD met en œuvre une approche régénérative, avec un travail manuel raisonné des sols, des couverts végétaux et une attention constante à la biodiversité. L'impact environnemental est limité par des choix concrets : bouteilles allégées sans capsule, matériaux recyclables, vinification sans intrants, et sulfitage minimal (SO₂ uniquement à la mise). La dimension humaine et éthique guide chaque étape, avec un profond respect du vivant, des équipes et du consommateur. Les vins reflètent la pureté du fruit, la précision du terroir, et transmettent une identité sincère : des cuvées à la fois techniques, sensibles et pleines de sens.

Le Domaine LAURENT HABRARD, c'est l'équilibre entre un héritage familial et une exigence contemporaine, pour des vins sincères, durables et profondément ancrés dans leur terroir.



Domaine LAURENT HABRARD
11 ROUTE DES BLANCS, 26600 GERVANS
laurenthabard.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.