



[Coup de cœur] Jean-François Jacouton – Chemin de Sainte Épine 2018



Pour la deuxième année, le Concours des vins Terre de vins a décerné en mai dernier ses médailles d'or et d'argent. Près de 1 500 échantillons venus de toute la France ont été dégustés à l'aveugle par un jury qui a récompensé 198 médaillés d'argent et 260 médaillés d'or. Parmi eux, la rédaction de Terre de vins a distingué 21 coups de cœur. 21 « super-champions » que nous vous présentons sur terredevins.com, au rythme d'un par semaine.

Cave Jean-François Jacouton – Chemin de Sainte Épine 2018 Saint-Joseph

Comment dire la séduction immédiate de ce bouquet explosif de poivre frais, garrigue, havane et cèdre ? Après une belle attaque fraîche, les tanins serrés et soyeux se déploient, portés par des saveurs de cuir fin, café et réglisse, tout en subtilité et suavité. Un vin de méditation, élégant, sapide et frais. Quel équilibre !
Agneau aux herbes.

30 €

Site internet



Au Domaine Jacouton, Saint-Joseph avec passion

Ce Chemin de Sainte-Epine, c'est un peu la cuvée confidentielle de Jean-François Jacouton dans l'appellation Saint-Joseph. Avec 1200 bouteilles chaque année, cette micro production est surtout proposée aux restaurants étoilés. « Au début, raconte Jean-François Jacouton, qui conserve une petite activité de négoce, Sainte-Epine se faisait à partir d'achat de raisins. Nous avons pu acquérir la parcelle en 2019. » A Vion, village des Côtes du Rhône septentrionales, le vigneron a commencé par reprendre l'exploitation de son grand-père en 2010, après plusieurs années de travail dans des domaines de Saint-Joseph, en Côte-rôtie et en Savoie. L'exploitation grand-paternelle faisait plutôt dans la polyculture. « Parti de rien », le domaine Jacouton couvre désormais 6,70 hectares et produit une dizaine de vins, principalement sous AOC Saint-Joseph, Cornas, Crozes Hermitage, Condrieu mais aussi sous **IGP Ardèche** ou Collines rhodaniennes. La cuvée Chemin de Sainte-Epine reste l'étendard du domaine sur un terroir historique de Saint-Jean-de-Muzols. « Un Saint-Jo de caractère, assez charnu, avec finesse et élégance, dit Jean-François Jacouton. On espère pouvoir en faire un peu plus en agrandissant la parcelle. » Dans ce projet, le vigneron devrait être épaulé par son fils de 19 ans, qui souhaite lui aussi « s'installer ».