



**Julien Merlin**  
VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONALE



**Natif de Saint-Michel-sur-Rhône**, petit village situé sur les hauteurs de Condrieu, j'ai la passion du vin chevillée au corps. J'ai grandi dans une famille vigneronne. J'ai pourtant souhaité d'abord me confronter à une autre réalité, celle de l'industrie.

**Puis je suis revenu** à mes racines, après avoir exploré différents terroirs : le Bordelais, où j'ai étudié le commerce des vins et la Provence, où je me suis initié aux techniques de la viticulture et à l'œnologie. Ma curiosité et mon envie de découvrir différentes manières de faire m'ont même conduit au bout du monde, jusqu'en Nouvelle Zélande.

# Julien Merlin

VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONALE

**Je m'inspire désormais** dans mon travail de toutes ces influences. A mon retour, je me suis mis en quête de terres et d'un bâtiment pour réaliser mon projet personnel : créer mon propre vin. Mon domaine est né autour d'une parcelle d'un hectare sur la commune de Saint-Prim. Il s'est ensuite étoffé d'un peu de Saint Joseph à Chavanay.

**Mes vignes, récemment plantées**, ne peuvent donner qu'une petite production, à partir de leur troisième feuille. C'est pourquoi, au cours de l'année 2022, j'ai tissé des partenariats avec d'autres vignerons et amis des alentours afin d'acheter de la « vendange sur pied ».

**Aujourd'hui**, je suis fier de vous présenter mes secondes cuvées sous ce nouveau millésime 2023, année synonyme de fraîcheur avec de belles maturités donnant de beaux équilibres aux vins.

**Cette nouvelle mise en bouteille** est marquée par l'arrivée d'une nouvelle cuvée "Le Chemin de Fer", vin blanc issu de vigne classée en appellation Saint-Joseph avec comme mono-cépage travaillée : La Marsanne !



**MES CUVÉES**  
Millésime **2023**



## SYRAH 2023 | LE TROQUET

"LE TROQUET" ÉVOQUE CES PETITS CAFÉS/BISTROTS OÙ L'ON AIME SE RETROUVER, LE DIMANCHE, POUR PARTAGER ENTRE AMIS UN BON MÂCHON\*, ARROSÉ D'UN VERRE DE VIN !



Cépage : **100 % Syrah**  
Situation des parcelles : **Saint-Prim**  
Age des vignes : **30 ans**  
Nature du sol : **Alluvionnaire et schiste**  
Densité plantation et rendement : **9000 pieds/hectare pour 45 hectolitres**  
Vendange : **Manuelle, tri des raisins sur la parcelle**



Vinification : **Grappes 100 % éraflées et directement mises en cuve, pas de foulage. Macération en cuve de 3 semaines à 1 mois.**  
Elevage : **10 mois en barriques de 225 litres de 1 à 5 vins.**

• A réception dans la cave, la vendange est **immédiatement éraflée** en prenant soin de **garder les baies les plus intactes possible en cuve**. Le but est de réaliser une **fermentation alcoolique partiellement en intra-cellulaire** pour **extraire des tanins souples et des arômes profonds**.  
Après **3 à 4 semaines de cuvaison**, les grappes sont pressées, puis, le vin est mis en barriques. **Après 10 mois, il est sous-tiré et mis en bouteilles.**



Dégustation : **Le nez est flatteur et gourmand sur des notes épicées** (poivre blanc), **réglissées** et de **fruits rouges frais**.  
**L'attaque est pleine et charnue** démontrant une belle structure.  
**La fin de bouche est fraîche** avec des tanins bien fondus et **une belle longueur**.

**ACCORDS METS/VINS** : CHARCUTERIE, TERRINE, TOURTE PAYSANNE, VIANDE GRILLÉE...

\*\*\* mâchon :repas matinal, servi traditionnellement dans les bouchons lyonnais, qui se veut simple et convivial»

## CONDRIEU 2023 | LA COURSIÈRE |

"LA COURSIÈRE" TIRE SON NOM DES PETITS SENTIERS QUI TRAVERSENT LES VIGNES POUR REJOINDRE LES CABANES PERCHÉES SUR LES COTEAUX DE CONDRIEU:



Cépage : **100 % Viognier**

Situation des parcelles : Principalement **Saint-Michel-sur-Rhône, et Malleval**

Age des vignes : **25 ans**

Nature du sol : **Roches granitiques**

Densité plantation et rendement : **9500 pieds/hectare pour 44 hectolitres**

Vendange : **Manuelle, tri des raisins sur la parcelle**



Vinification : **Pressurage direct puis débourbage strict, à froid. Vinification intégrale en barrique.**

Elevage : **10 mois en barriques (225 et 500 litres) de 1 à 5 vins.**

A réception de la vendange dans la cave, **celle-ci est refroidie**, puis pressée directement à l'aide d'un presseur pneumatique **pour un pressurage long et délicat. Après 24 heures de stabilisation à froid, le débourbage est réalisé strictement, sans prendre de bourbes. Le but est de conserver de la fraîcheur. Les fermentations alcooliques et malolactiques sont faites intégralement en barriques. Après 10 mois d'élevage, le vin est sous-tiré, puis mis en bouteille.**



Dégustation : **le nez est complexe, très parfumé, sur des notes de miel, de violettes et de fruits à noyau (abricot, pêche blanche)**

**L'attaque est riche et acidulée.**

**La fin de bouche est à la fois tendue et persistante, démontrant un bel équilibre.**

**ACCORDS METS/VINS** : VOLAILLE EN SAUCE, RIZ DE VEAU AUX MORILLES, POISSON AUX ÉPICES, TARTE À L'ABRICOT...

## VIOGNIER 2023 | L'INTERPRÈTE |

"L'INTERPRÈTE" EST LE MÉTIER QUI, POUR MOI, SE RAPPROCHE LE PLUS DE CELUI DE VIGNERON : MON OBJECTIF EST EN EFFET DE REFLÉTER AU PLUS JUSTE L'EXPRESSION DE MON TERROIR, SANS LE DÉNATURER ET EN CONSERVANT TOUTE SON INTÉGRITÉ !



Cépage : **100 % Viognier**

Situations des parcelles : **Tartaras (Ampuis) et hauteurs de Vérin**

Age des vignes : **5 à 15 ans**

Nature du sol : **Schiste sur Ampuis et granite Vérin**

Densité plantation et rendement : **9000 pieds/hectare pour 44 hectolitres**

Vendange : **Manuelle, tri des raisins sur la parcelle**



Vinification : **Pressurage direct puis débourbage strict à froid.**

Vinification **intégrale en barrique.**

Élevage : **10 mois en barriques (225 et 500 litres) de 1 à 5 vins.**

À réception dans la cave, **la vendange est refroidie** puis, **pressée** directement à l'aide d'un presseur pneumatique **pour un pressurage long et délicat. Après 24 heures de stabilisation à froid, le débourbage** est strictement réalisé, sans prendre de **bourbes**. Le but est de **conserver de la fraîcheur. Les fermentations alcooliques et malolactiques sont faites intégralement en barriques. Après 10 mois d'élevage**, le vin est sous-tiré puis mis en bouteille.



Dégustation : **Le nez est expressif**, typique d'un viognier rhodanien **avec des notes de violettes et de fruits à noyau (abricot, pêche blanche).**

**L'attaque** est **vive et nerveuse** avec un bon volume.

**La fin de bouche** est **saline et tendue**, dévoilant une belle tension.

**ACCORDS METS/VINS** : ASPERGES, CRUSTACÉS ET POISSONS RELEVÉS (NOIX DE SAINT-JACQUES AU CURRY), FROMAGES SECS (RIGOTTE DE CONDRIEU)...

## SAINT-JOSEPH 2023 | LE NORDIQUE |

“LE NORDIQUE” EST LE SURNOM QU’ON ME DONNAIT, DURANT MES ÉTUDES EN PROVENCE, CAR J’ÉTAIS NATIF DU NORD DE LA VALLÉE DU RHÔNE !  
CE SAINT-JOSEPH PROVIENT LUI AUSSI DE PARCELLES AU NORD DE L’APPELLATION !



Cépage : **100 % Syrah**  
Situations des parcelles : **Malleval**  
Age des vignes : **30 ans**  
Nature du sol : **Granitique**  
Densité plantation et rendement : **9000 pieds/hectare pour 42 hectolitres**  
Vendange : **Manuelle, tri des raisins sur la parcelle**



Vinification : **Grappes 100 % éraflées et directement mises en cuve, pas de défoulage. Macération en cuve de 3 semaines à 1 mois.**  
Elevage : **12 mois en barriques de 225 litres de 1 à 5 vins.**

A réception de la vendange dans la cave, celle-ci **est éraflée directement en prenant soin de garder les baies les plus intactes** possibles en cuve. Le but est de réaliser **une fermentation alcoolique partiellement en intra-cellulaire pour extraire des tanins souples et des arômes profonds.** Après **3 à 4 semaines** de cuvaison, les grappes **sont pressées** puis **le vin est mis en barriques. Après 12 mois, ce sont les étapes du sous-tirage et de la mise en bouteille.**



Dégustation : Le nez est **fin avec un mélange de fruits noirs** (cassis, olives) et **d'épices** (poivre blanc).  
**L'attaque** est **pleine et délicate.** On ressent une belle structure.  
La **fin de bouche** est à la fois **souple et longue avec des tannins soyeux** et un bel équilibre sur la fraîcheur.

**ACCORD METS/VINS** : VIANDES TENDRES (BOEUF, VEAU), COQ AU VIN, CAILLETTE...



## MARSANNE 2023 | SOUS LES TONNELLES |

“LES TONNELLES” DÉSIGNENT CES ENDROITS OMBRAGÉS PAR UNE PLANTE GRIMPANTE OÙ L’ON PASSE DES MOMENTS FESTIFS À L’ABRI DE LA CHALEUR ÉTOUFFANTE, L’ÉTÉ: CETTE CUVÉE A ÉTÉ ÉLABORÉE AVEC CES INSTANTS-LÀ À L’ESPRIT, APPORTER DE LA FRAICHEUR EN BOUCHE !



Cépage : **100 % Marsanne**

Situations des parcelles : **Pélussin** et **Saint-Prim**

Age des vignes : **10 ans**

Nature du sol : **Granitique et sablo-calcaire**

Densité plantation et rendement : **9000 pieds/hectare pour 44 hectolitres**

Vendange : **Manuelle, tri des raisins sur la parcelle**



Vinification : **Pressurage direct puis débourbage strict à froid.**

**Vinification intégrale en barriques.**

Élevage : **10 mois en barriques de 500 litres de 7 vins.**

À réception dans la cave, **la vendange est refroidie puis pressée** directement à l'aide d'un pressoir pneumatique **pour un pressurage long et délicat. Après 24 heures de stabilisation à froid, le débourbage** va être réalisé strictement, **sans prendre de bourbes.** Le but est de **conserver de la fraîcheur. Les fermentations alcooliques et malolactiques sont faites intégralement en barriques.** Après **10 mois d'élevage, le vin est sous-tiré puis mis en bouteille.**



Dégustation : **Le nez est gourmand sur des fruits frais à chair blanche** (poire) et des notes **miellées.**

**L'attaque** est **dense** avec un bon volume et un bel équilibre.

**La fin de bouche** est **vive avec une légère amertume** apportant du **dynamisme et de la fraîcheur.**

**ACCORD METS-VINS** : CRUSTACÉS, POISSONS AUX AGRUMES, FROMAGES SECS, DE BREBIS OU CHÈVRE.

## SAINT-JOSEPH 2023 | LE CHEMIN DE FER |

"LE CHEMIN DE FER" FAIT APPEL À L'HISTOIRE DE CHAVANAY: IL Y A UNE CENTAINE D'ANNÉES, LES HOMMES AVAIENT CONÇU UNE CARRIÈRE DE PIERRE DANS LE BUT DE CRÉER UNE VOIE FERRÉE POUR DESSERVIR CE PETIT VILLAGE PITTORESQUE: LA CARRIÈRE ÉTANT AUJOURD'HUI À L'ABANDON, ELLE FUT LE REFUGE IDÉAL POUR Y IMPLANTER MA PREMIÈRE VIGNE CLASSÉE EN SAINT-JOSEPH BLANC



Cépage : **100 % Marsanne**

Situations des parcelles : **Chavanay**

Age des vignes : **4 et 20 ans**

Nature du sol : **Roches Granitiques**

Densité plantation et rendement : **9000 pieds/hectare pour 42 hectolitres**

Vendange : **Manuelle, tri des raisins sur la parcelle**



Vinification : **Pressurage direct puis débourbage strict, à froid.**

**Vinification intégrale en barrique**

Élevage : **10 mois en barriques de 500 litres de 1 vin.**

A réception de la vendange dans la cave, **celle-ci est refroidie, puis pressée directement à l'aide d'un presseur pneumatique pour un pressurage long et délicat. Après 24 heures de stabilisation à froid, le débourbage** est réalisé strictement, **sans prendre de bourbes**. Le but est de **conserver de la fraîcheur**. Les fermentations alcooliques et malolactiques **sont faites intégralement en barriques. Après 10 mois d'élevage**, le vin est sous-tiré, puis mis en bouteille.



Dégustation : le nez est complexe **sur des arômes exotiques types ananas, litchi**. L'attaque **est profonde et volumineuse**. La fin de bouche se révèle **tendue et nerveuse**.

**ACCORD METS/VINS** : RAVIOLES DE LANGOUSTINES, QUENELLE DE BROCHET, BISQUE DE HOMARD, RIGOTTE DE CONDRIEU...



**SAINT JOSEPH**  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
*le nordique*  
2023  
Julien Merlin

**CONDRIEU**  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
*la coursière*  
2023  
Julien Merlin



**PLUS DE QUESTIONS,  
VISITER MON EXPLOITATION ?**

Contactez-moi !

**Julien Merlin**

VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONALE

70, route du Pilon  
42410 La Chapelle-Villars-FRANCE  
+33(0)6 33 48 97 16

Mail : [julien.merlin95@gmail.com](mailto:julien.merlin95@gmail.com)

“ AUJOURD’HUI JE  
SUIS FIER DE VOUS  
PRÉSENTER MES  
SECONDES CUVÉES  
SOUS CE **NOUVEAU**  
MILLÉSIME 2023 ”





# Julien Merlin

VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONALE