

Domaine Pierre-Jean Villa - Saint-Joseph Saut de l'Ange - 2017



Ce Saint-Joseph du nord de la zone d'appellation (sur la commune de Chavanay) est tout à la fois puissant, généreux et très raffiné. Issue d'une petite parcelle exclusivement plantée de roussanne, il doit son nom à la proximité des ceps avec l'impressionnante falaise qui surplombe le domaine et les chais. Les vignes, âgées entre 15 et 20 ans, occupent des sols légers de schistes et de gneiss, sur un socle granitique typique de ce terroir rhodanien.

Le Saut de l'Ange marque par sa complexité. Il exprime avec puissance toute la saveur d'une roussanne à parfaite maturité, tout en dotant ce cépage parfois un peu trop opulent d'une finesse en bouche très minérale.

La vinification douce (levures indigènes) et l'élevage en demi-muids pendant 12 mois permettent au vin d'exprimer une large palette d'arômes, jamais masqués par le boisé. Effet millésime oblige, le bouquet se montre bien sûr assez riche, entre abricot, ananas frais, litchi, noix de cajou mais aussi la bergamote et les fleurs blanches...

Ample et généreux, le vin reste tendu et dynamique en bouche, doté d'une finale enlevée. Délicats amers et salinité semblent se déployer progressivement en bouche : cette signature minérale dynamise ce Saint-Joseph, et cela fonctionne particulièrement bien. De toute évidence, un beau vin de gastronomie qui continuera à s'épanouir pendant plusieurs années...

Quel est donc le secret de cet équilibre entre concentration et énergie ? La position septentrionale de ces parcelles, située à la limite nord de l'appellation ? Le parfait niveau de maturité des raisins ? La qualité de ce terroir de sols maigres ? Tout cela bien sûr, mais aussi la longue expérience bourguignonne de Pierre-Jean Villa qui lui a appris toute la subtilité nécessaire, en particulier dans la phase d'élevage, pour faire un grand vin...

Ce beau Saint-Joseph, à la fois plein et très dynamique, confirme sa place à part dans l'appellation !

Domaine Pierre-Jean Villa - Saint-Joseph Saut de l'Ange - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Très gourmand. Fleurs blanches, ananas, fruits jaunes, litchi, une touche de bergamote. Noix de cajou. Notes délicatement beurrées.

Bouche : Belle maturité du raisin. Ample, généreuse, très sapide. Finale sur les fruits jaunes et les épices. La minéralité saline énergise l'ensemble.

Accords mets-vins : Acras. Tandoori de poissons. Anguille fumée. Poulet rôti aux herbes et pommes de terre sous la cendre. Ballotine de lapin aux herbes.
Fromage onctueux : saint-marcellin.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2019 et 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure
conseillée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne

Culture : Approche biologique