

Domaine Pierre-Jean Villa - Saint-Joseph Saut de l'Ange - 2018



Le numéro spécial de la Revue du Vin de France consacrée à la découverte du millésime 2018 n'hésite pas à faire de ce Saint-Joseph une des 5 plus grandes réussites de l'année dans le Rhône, toutes couleurs confondues ! Que peut-on ajouter... si ce n'est que nous ne sommes pas loin de penser la même chose !

Ce Saint-Joseph du nord de la zone d'appellation (sur la commune de Chavanay) est tout à la fois puissant, généreux, d'une grande complexité aromatique et surtout, parfaitement soutenu par une arête minérale qui structure et dynamise l'ensemble. Issu 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, d'une vingtaine d'années, occupent des sols légers de schistes et de gneiss, sur un socle granitique typique de ce terroir rhodanien.

Le superbe été 2018 a permis ici à la roussanne d'atteindre une maturité parfaite, tout en conservant cette juste tension qui évite le piège de l'opulence. Après un pressurage très délicat en grappes entières et un débouillage au froid de 24 heures, Pierre-Jean vinifie en demi-muids, sur levures indigènes, en contrôlant les températures afin de ne pas brusquer la fermentation. L'élevage se poursuit pendant 12 mois, sans bâtonnage, permettant au vin d'exprimer une large palette d'arômes, jamais masqués par le boisé.

Ce qui séduit le plus aujourd'hui, au-delà de la générosité aromatique, c'est cette sensation de vivacité et d'énergie qui se dégage immédiatement de ce Saint-Joseph. Dès le premier nez, la force de la roche est bien présente, dotant le vin d'accents rocailleux et fumés. Les fruits semblent ensuite jaillir du verre, sur des notes de prune rouge et de pêche juteuses, mais aussi de crème à l'orange. Vient ensuite une touche florale appuyée, sur des évocations de chèvrefeuille, de mimosa et de genêt. Le deuxième nez se pare de nuances plus épicées, évoquant le carvi, le poivre gris, les herbes séchées et la verveine.

L'équilibre en bouche est tout simplement remarquable : l'ampleur de la texture, charnue et veloutée, s'équilibre comme par magie avec une dimension acidulée, évoquant le bonbon à l'orange et surtout une fine amertume particulièrement salivante. On adore la finale, d'une longueur impressionnante, dans laquelle les saveurs d'écorce d'orange s'accompagnent d'un retour triomphal des fruits à noyau !

Concentré et énergique, fruité et intensément minéral, ce Saint-Joseph confirme sa place singulière, tout en haut de l'appellation : superbe. Il devrait vous emmener très loin pour accompagner des plats aux

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

aromatiques puissantes, d'inspiration orientale : tajine de poulet au citron confit, tajine de mérou ou encore des gambas sautées au gingembre et à la citronnelle ! On se régale déjà...

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Saint-Joseph Saut de l'Ange - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu

Nez : Très expressif. Des accents rocaillieux et fumés. Prune rouge, pêches blanche et jaune. Crème à l'orange. Chèvrefeuille, mimosa, genêt. Deuxième nez épicé : carvi, poivre, herbes séchées, verveine.

Bouche : Superbe équilibre : texture ample, charnue et veloutée en entame. Une dimension acidulée de bonbon à l'orange. Grosse longueur avec de fins amers très salivants (écorces d'agrumes), finale pleine et pure sur les fruits à noyau.

Accords mets-vins : Cuisine d'inspiration orientale : tajine de poulet au citron confit, tajine de mérou, tandoori de poissons blancs, gambas sautées au gingembre et à la citronnelle.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne

Culture : Principes biologiques