

Domaine Pierre-Jean Villa - Saint-Joseph Saut de l'Ange - 2019



Le millésime 2018 nous avait bluffés par son équilibre prodigieux entre concentration fruitée et énergie épicée : autant de qualité que l'on retrouve dans ce superbe Saut de l'Ange 2019, qui possède un supplément de fraîcheur et de vivacité. Ce Saint-Joseph s'impose parmi les plus belles réussites du millésime et de l'appellation !

Le vin est issu du nord de la zone d'appellation (sur la commune de Chavanay). Pierre-Jean exploite ici une petite parcelle exclusivement plantée de roussanne, dont la position vertigineuse a inspiré le nom de la cuvée. En effet, les ceps descendent jusqu'à l'impressionnante falaise qui surplombe le domaine et les chais. Les vignes, d'une bonne vingtaine d'années aujourd'hui, occupent des sols légers de schistes et de gneiss, sur un socle granitique typique de ce terroir rhodanien.

L'été 2019 alternant de fortes chaleurs avec quelques épisodes pluvieux salvateurs au mois d'août a permis à la roussanne d'atteindre une maturité parfaite, tout en conservant fraîcheur et tension : ici, point de lourdeur mais un vrai souffle couplée à une sensualité de tous les instants. Après un pressurage délicat en grappes entières et un débourbage à froid pendant 24 heures, Pierre-Jean vinifie en demi-muids, sur levures indigènes, en contrôlant les températures afin de ne pas brusquer la fermentation. Celle-ci s'est opérée plus rapidement qu'en 2018, le niveau des sucres étant cette année sensiblement inférieur. 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 épicée qui se dégage de ce Saint-Joseph. Le nez s'ouvre sur un cortège de fruits confits, entre abricot, figue et ananas, complétés d'une évocation de marmelade mêlant orange et citron. Le bel équilibre du nez, entre sensualité et fraîcheur, est souligné par une dimension florale sur les genêts et le miel des Causses, mais aussi quelques pâtisseries orientales : on pense tout autant au baklava qu'à une corne de gazelle. Une note subtilement fumée s'affirme peu à peu, semblant monter directement du socle granitique. Elle porte avec elle une touche délicatement épicée, entre musc, encens, carvi et baie de genièvre.

L'équilibre en bouche est tout simplement remarquable : l'entame texturée nous envahit avec ses saveurs de coulis d'ananas et de miel, de pomme finement caramélisée, de prune jaune, de gelée d'abricot et de mirabelle. Puis les épices pénètrent tous les interstices, venant dynamiser le vin et exciter chacune de nos papilles. Poivre blanc, baie de Sichuan, cumin, Ras El-Hanout voisinent avec une touche électrisante d'écorce de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

citron vert et de mandarine. C'est superbe, tout comme la finale, droite, expressive, profondément imprégnée par le sol : on salive de longues secondes sur un rappel d'orangette...

Un grand saint-Joseph taillé pour la table : il brillera tout autant sur une escalope de veau Milanaise citronnée et ses pâtes fraîches, qu'une volaille rôtie et son gratin Dauphinois, à moins que l'on opte pour des noix de Saint-Jacques rôties avec une fine émulsion aux agrumes. Dans un registre plus exotique, que diriez-vous d'un tajine de mérrou ?... Juste succulent !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Saint-Joseph Saut de l'Ange - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Très complet : fruits confits, entre abricot, figue et ananas, marmelade orange-citron, genêt, miel des causses, baklava et corne de gazelle, une note fumée, musc, encens, carvi et genièvre

Bouche : L'entame texturée nous envahit de saveurs de coulis d'ananas et de miel, de pomme finement caramélisée, de prune jaune, de gelée d'abricot et de mirabelle. Les épices pénètrent tous les interstices, excitant chaque papille.
Zestes d'agrumes sur la finale

Accords mets-vins : Une escalope de veau milanaise citronnée et ses pâtes fraîches, une volaille rôtie et son gratin Dauphinois, des noix de Saint-Jacques rôties avec une fine émulsion aux agrumes, un tajine de mérou.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne

Culture : Principes biologiques