

Domaine Pierre-Jean Villa - Saint-Joseph Saut de l'Ange - 2015



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.

Pourtant issu de vignes assez jeunes (15 à 20 ans), le Saut de l'Ange marque pas sa complexité. Il exprime avec puissance toute la saveur d'une roussanne à parfaite maturité, tout en dotant ce cépage parfois exubérant d'une finesse toute 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 l'élevage. Ici se rencontrent abricots secs, raisins de corinthe, ananas rôti, noix de cajou, bergamote... Ample et généreux, le vin reste frais et vif en bouche. Il s'étire lentement dans une finale saline, aux amers délicats : signature séduisante et originale pour un saint-joseph. De toute évidence, un beau vin de gastronomie qui continuera à s'épanouir pendant plusieurs années...

Le secret de cet équilibre entre concentration et fraîcheur ? 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, de schistes sur un socle granitique ? Tout cela bien sûr, mais aussi la longue expérience bourguignonne de Pierre-Jean Villa qui lui appris toute la subtilité nécessaire pour faire un grand vin...

Ce très beau Saint-Joseph, d'une rare distinction, est désormais pour nous tout en haut de l'appellation !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Saint-Joseph Saut de l'Ange - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Très gourmand. Raisin de corinthe, ananas rôti, fruits jaunes, noix de cajou, amande torréfiée. Notes délicatement beurrées. Graine de fenouil.

Bouche : Belle maturité du raisin. Ample, généreuse, très sapide. Finale sur les fruits jaunes et les épices. La minéralité devrait s'affirmer dans le temps.

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 :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure
conseillée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne

Culture : Approche biologique