

Domaine Pierre-Jean Villa - Saint-Joseph Saut de l'Ange - 2020



Sensuel et mystérieux, ce Saint-Joseph nous a bluffés par sa complexité, la profondeur et l'onirisme qui s'en dégagent. Rayonnant d'une fascinante lumière intérieure, il s'impose tout naturellement 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 2020, très ensoleillé, avec quelques averses bienvenues mi-août, a permis à la roussanne d'atteindre une maturité parfaite, tout en conservant fraîcheur et tension : ici, point de lourdeur mais une profondeur et un souffle incomparables. Après un pressurage délicat en grappes entières et un débourage 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. L'élevage se poursuit pendant 12 mois, sans bâtonnage, permettant au vin d'exprimer une large palette d'arômes, jamais masqués par le boisé.

Dès le premier nez, on plonge dans un univers mystérieux et poétique, un univers de sensualité et de douceur caressante : on se régale de notes d'ananas, de mangue, de confiture d'abricot et de mirabelle, de datte, de poudre d'amande et de frangipane, d'orange et de mandarine confites. Plus le vin s'aère, plus sa dimension florale et épicée se révèle, à la fois tendre et fraîche : des notes de fleurs cristallisées et de bergamote s'entremêlent à la sauge, à la badiane, à la graine de coriandre, à l'armoise et d'autres herbes de montagne, à la lavande et la violette. Une gourmande nuance miellée de baklava précède maintenant quelques épices comme le cumin et le safran... Le voyage n'en finit pas !

L'équilibre en bouche est remarquable, et les saveurs expressives très cohérentes avec le nez : on retrouve nos fruits mûrs et juteux, à la fois riches mais toniques. Fruits à noyau, mangue et agrumes confits se parent de notes de poivre vert et de verveine citronnée. Doté d'une longue finale sapide et habitée par la rémanence d'un fruit qui semble avoir été juste cueilli quelques instants plus tôt, ce Saint-Joseph Saut de l'Ange est une des grandes réussites du millésime.

Taillé pour la table, il s'accordera très bien avec des plats épicés, à l'aromatique puissante : on pense à des brochettes de poissons aux

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

épices Tandoori, un poulet Tikka, un curry de lotte ou de noix de Saint-Jacques, un tajine de veau à l'abricot ou encore un coquelet à l'orange et aux épices...

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Saint-Joseph Saut de l'Ange - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Poétique, sensuel : ananas, mangue, confiture d'abricot et de mirabelle, datte, poudre d'amande et frangipane, orange et mandarine confites, fleurs cristallisées, bergamote, sauge, badiane, armoise, lavande et violette, miel et baklava, safran

Bouche : Généreuse, souple et texturée. Les fruits à noyau, mangue et agrumes confits se parent de notes de poivre vert mais aussi de verveine citronnée. Longue finale sapide gorgée de fruits frais.

Accords mets-vins : Cap sur les épices et les aromates : des brochettes de poissons aux épices Tandoori, un poulet Tikka, un curry de lotte ou de noix de Saint-Jacques, un tajine de veau à l'abricot ou encore un coquelet à l'orange et aux épices



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne

Culture : Principes biologiques