

Domaine Pierre-Jean Villa - Magnum Saint-Joseph Saut de l'Ange - 2021



Sensuel et mystérieux, ce Saint-Joseph nous bluffe, année après année, par sa complexité et sa grâce naturelle, 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 de ce millésime 2021 d'équilibre entre puissance et fraîcheur.

Le vin est issu du nord de la zone d'appellation (sur la commune de Chavanay). Pierre-Jean exploite 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.

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. L'élevage se poursuit pendant 12 mois, sans bâtonnage, permettant au vin d'exprimer une large palette d'arômes, jamais masqués par le boisé.

On est projeté sur des cimes escarpées et pierreuses. Dès le premier nez, on perçoit la dimension terrienne, ancrée et profondément minérale de ce Saint-Joseph. Une rencontre fascinante qui se poursuit avec l'arrivée d'effluves mentholées de feuille d'eucalyptus, de notes anisées et de nuances sensuelles de glycine. La garrigue, avec ses notes d'herbes séchées, n'est jamais très loin. Les fruits secs ne sont pas en reste : on pense maintenant à une figue séchée de Almoharín, pleine et succulente. Une tenture de velours chamarrée vous enveloppe les sens. Les aspects capiteux et solaires sont contrebalancés par un subtil bouquet de ciste à fleur blanche et d'acacia. On est littéralement aspiré par l'abyssale profondeur de cette roussanne.

Dès l'attaque en bouche, on retrouve cette impression de force tranquille, de puissance cajolante d'un vin mûr et sphérique. Le milieu de bouche convoque les fruits d'été, blancs et jaunes, accompagnés d'intenses notes épicées et florales. On retrouve un grain de matière intense. Le suc de violette, la liqueur de mandarine, le zeste d'orange ou de bergamote serpentent au cœur de papilles en émoi. Des notes granitiques de caillou chaud se mêlent à des senteurs de garrigue. Quelques amers élégants aux accents de poivre vert et de roquette s'invitent en finale pour souligner la belle énergie interne du nectar. En rétro-olfaction, on retrouve

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

l'abricot frais, la pêche charnue et juteuse. Une invitation à y retourner le cœur plein d'allégresse.

On n'hésitera pas à inviter un canard à l'orange ou une fondue de poireaux et Saint-Jacques poêlées avec ce beau Saint-Joseph. Il se plaira tout autant sur une lotte au chorizo et aux coquillages ou un risotto au safran. Une roussanne résolument gastronomique qui offre de nombreuses possibilités d'accords.

Quantité limitée à 3 Magnums par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Magnum Saint-Joseph Saut de l'Ange - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Profond, sensuel : des effluves mentholées de feuille d'eucalyptus, notes anisées, nuances sensuelles de glycine. Garrigue et herbes séchées. Figue séchée de Almoharín, écorce d'agrumes, fruits jaunes. Acacia

Bouche : La puissance cajolante d'un vin mûr et sphérique. Les fruits d'été, blancs et jaunes, accompagnent d'intenses notes épicées et florales. Liqueur de mandarine, zeste d'orange, bergamote et caillou chaud. Une note de roquette poivrée en finale

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



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne

Culture : Principes biologiques