

Domaine Pierre-Jean Villa - Saint-Joseph Saut de l'Ange - 2022



Sensuel et complexe, le vin nous transporte dans un paysage luxuriant où se mêlent fruits jaunes, fruits exotiques, décoctions de plantes aromatiques et épices réconfortantes. Rayonnant d'une fascinante lumière intérieure, ample et animé de l'empyreumatisme des sols granitiques, il s'impose comme un ambassadeur incontournable 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 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 2022, très ensoleillé, avec une bonne pluie particulièrement salvatrice mi-août, a permis à la roussanne d'atteindre une maturité parfaite, tout en conservant tension et énergie : ici, point de lourdeur mais une belle richesse aromatique, de la texture et de la profondeur. Après un pressurage délicat en grappes entières et un débouillage à froid pendant 24 heures, Pierre-Jean vinifie ses jus 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 la prise de bois.

A peine le nez au-dessus du verre, on plonge dans un univers mystérieux, aux couleurs chatoyantes, un univers de sensualité et de gourmandise. Fruits jaunes et fruits tropicaux dominant, autour de la pêche, de la mangue et de l'ananas, de l'orange confite, de la liqueur de Mandarine Impériale et du kumquat. La douceur de la fleur d'oranger et du jasmin voisine avec le miel et des épices réconfortantes, évoquant la noix de muscade, la baie de genièvre ou le cumin. Une touche d'encens se mêle à l'essence de bergamote. L'aération prolongée adoucit le propos, les épices se font plus caressantes encore, évoquant curcuma et poudre de curry jaune. Des notes de confiture d'abricot se mêlent à un miel de fleurs jaunes, au pain d'épices, au pralin et à une touche de gingembre confit.

L'équilibre en bouche est remarquable : la texture ample, presque huileuse, libère un cortège de saveurs fruitées enveloppantes, autour de la poire, du kaki, de la confiture de Reine-Claude, de l'abricot sec ou de la mangue confite. Autant de saveurs fruitées relevés de fins amers épicés, évoquant aussi bien des décoctions d'herbes aromatiques, la feuille de laurier ou d'olivier, que la cardamome, le poivre vert, la figue de Barbarie

ou le kumquat. Là encore, plus le vin s'aère, plus la douceur gagne du terrain : on pense maintenant à une orange bien mûre, à un coulis d'ananas. Doté d'une longue et puissante finale, habitée par l'empyreumatisme du sol et la rémanence d'un fruit très expressif, ce Saint-Joseph Saut de l'Ange est un incontournable du millésime et de l'appellation.

Taillé pour la table, il s'accordera, après un bon carafage (et idéalement 3 ans de cave), avec des plats épicés, à l'aromatique puissante : on pense à 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... Moins exotique, vous pourrez également opter pour un lapin à la moutarde et à l'estragon.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Saint-Joseph Saut de l'Ange - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Gourmand, sensuel : pêche, mangue, ananas, orange confite, liqueur de Mandarine Impériale, kumquat, fleur d'oranger, jasmin, miel, noix de muscade, baie de genièvre, cumin, essence de bergamote, curcuma, poudre de curry jaune, confiture d'abricot, pralin

Bouche : Texture ample, presque huileuse, poire, kaki, confiture de Reine-Claude, abricot sec, mangue confite, fins amers épicés (herbes aromatiques, feuille de laurier, d'olivier, cardamome, poivre vert, figue de Barbarie, kumquat). Longue finale empyreumatique.

Accords mets-vins : 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, un lapin à la moutarde et à l'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne

Culture : Principes biologiques