

Domaine Pierre-Jean Villa - Saint-Joseph Rouge Tildé - 2021



Appréciés depuis Charlemagne qui les appelait les « vins de Mauves », ce sont les jésuites qui au XVII^e siècle donnent leur nom aux vins de Saint Joseph en hommage à l'époux de Marie.

Sur les 12 hectares que compte aujourd'hui le Domaine, une majeure partie est occupée par la syrah.

Le Tilde, c'est l'accent graphique en forme de S ou de vague utilisé en langue ibérique. C'est pour rendre hommage à ses origines espagnoles que Pierre-Jean a baptisé son Saint Joseph « Tildé », comme pour mieux affirmer son identité et signer son travail de vigneron.

Cette cuvée est issue d'un terroir de sols légers, composés de schistes et de gneiss sur un socle granitique. Les coteaux sont exposés au Sud et Sud Est. Les raisins sont sélectionnés à partir de vieilles vignes d'une quarantaine d'années plantées plutôt en haute densité pour la région, jusqu'à 8500 pieds par hectare.

La vendange est partiellement égrappée, puis triée sur une table vibrante avant d'être acheminée par un tapis roulant jusqu'à la cuve, où les baies macèrent une vingtaine de jours en cuve inox et en demi-muids. Le vin est ensuite élevé 24 mois en fûts et demi-muids de 500 litres, puis assemblé six semaines avant la mise en bouteille.

En 2021, après l'épisode de gel du mois d'avril, les fortes pluies estivales ont mobilisé toute l'attention, la vigilance et la minutie du vigneron dans la conduite de la vigne, pour la protéger autant que possible des attaques du mildiou et pour favoriser la maturité des baies. Heureusement, la météo s'est bien arrangée à partir du 10 août, permettant aux maturités de reprendre leurs cours. Après une sélection rigoureuse des raisins, Pierre-Jean signe ici un joli millésime avec ce Saint-Joseph éclatant de fruit, croquant, bien équilibré entre fraîcheur et gourmandise.

Le nez s'ouvre sur un bouquet floral délicat composé d'iris, de violette et de pivoine, ainsi qu'une pointe de menthe fraîche. Des notes gourmandes de cassis, de mûre et de framboise viennent enrober ce premier nez plein de fraîcheur et d'élégance. Quelques touches sanguines et légèrement lardées apportent de la profondeur au jus, qui révèle au fil de l'aération, des accents épicés mêlant le poivre noir, le clou de girofle et la réglisse. Une pointe minérale sur le caillou frotté rappelle les coteaux granitiques escarpés de Saint Joseph. De fines fragrances empyreumatiques évoquant une grillade au sarment de vignes et l'âtre de cheminée suggèrent un élevage ciselé et parfaitement intégré. Classieux et raffiné.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La bouche présente un profil séveux et croquant avec un jus infusé aux tannins soyeux. On retrouve la gourmandise et l'éclat du fruit, autour du cassis frais, finement acidulé, de la gelée de mûre et de la cerise burlat bien juteuse. On savoure la légèreté du bonbon à la violette, complété de touches de zan et de poivre noir qui donnent de l'allant à l'ensemble. Le milieu de bouche s'étire sur des saveurs lardées typiques de la syrah, qui fusionnent avec des nuances fumées toute en retenue. La tension minérale ajoute une fraîcheur supplémentaire en finale. C'est à la fois profond, complexe, digeste et tonique. Un Saint Joseph de très belle tenue !

Idéal sur des magrets de canard grillés aux sarments, un gigot d'agneau au romarin rôti au four ou des cailles farcies au foie gras. Autre option, plus giboyeuse : une palombe lardée rôtie ou une gigue de chevreuil.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Saint-Joseph Rouge Tildé - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, lumineuse

Nez : Classieux et raffiné : iris, violette, pivoine, menthe fraîche, cassis, mûre, framboise, touches sanguines et légèrement lardés, poivre noir, clou de girofle et réglisse, caillou frotté, grillade au sarment de vignes et âtre de cheminée.

Bouche : Profil séveux et croquant, un jus infusé de tannins soyeux, gourmandise et éclat du fruit (cassis frais, gelée de mûre, cerise burlat juteuse), bonbon à la violette, zan, poivre noir, saveurs lardées, nuances fumées. Finale à la fraîcheur minérale.

Accords mets-vins : Sur des magrets de canard grillés aux sarments, un gigot d'agneau au romarin rôti au four ou des cailles farcies au foie gras. Autre option, plus giboyeuse : une palombe lardée rôtie ou une gigue de chevreuil.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2035 au moins

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah

Culture : Principes biologiques