

Domaine Pierre-Jean Villa - Saint-Joseph Saut de l'Ange - 2024 - blanc



Rayonnant d'une fascinante lumière intérieure, ample et animée de l'empyreumatisme subtil des sols granitiques, ce Saut de l'Ange 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, exposées au Sud et Sud-Est, affichent une bonne vingtaine d'années aujourd'hui. Elles occupent des sols légers de schistes et de gneiss, sur un socle granitique typique de ce terroir rhodanien.

Ici, point de lourdeur mais une belle richesse aromatique, de la texture et de la profondeur.

Après un pressurage délicat en grappes entières puis un débourbage 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, sans excès de richesse ni prise de bois trop marquée. Année après année, on ne peut que louer la justesse de ses choix.

Le premier nez, franc, nous ouvre un univers conjuguant fraîcheur et lumières chatoyantes : d'emblée, la précision et la franchise sont au rendez-vous. L'expression aromatique débute sur des notes florales délicates de glycine, accompagnées d'une sensation végétale raffinée évoquant l'aloë vera. Très vite, le profil évolue vers des arômes de fruits à chair blanche : la poire apparaît d'abord sous une forme granitée, fraîche et texturée, puis glisse vers une dimension plus mûre, rappelant une eau-de-vie de poire Williams.

À l'aération, le vin opère une véritable bascule aromatique vers un registre plus solaire : on pense maintenant à une compotée de mirabelles, relevée d'une nuance de verveine qui étire l'ensemble. Des notes de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pêche juteuse prolongent cette sensation lumineuse, tandis qu'un zeste d'orange vient structurer l'équilibre. Enfin, une touche miellée, fine et florale, s'installe avec subtilité, apportant charme et profondeur.

L'attaque est particulièrement enthousiasmante, combinant une fraîcheur aromatique immédiate à une texture nette, droite, légèrement arrondie. Le vin se montre d'emblée accessible sans rien céder en précision. Passé ce premier contact, la matière s'élargit et laisse apparaître une palette fruitée plus complexe, où des nuances exotiques légèrement acidulées évoquent l'ananas Victoria et le fruit de la passion : elles soulignent le relief et la tension du vin.

Le cœur de bouche impressionne par sa densité, à la fois dans les saveurs et le toucher : la matière se déploie avec un gras sec remarquable, ample mais parfaitement maîtrisé, sans aucune sensation de lourdeur. Cette structure soutient l'apparition de notes épicées élégantes, dominées par un poivre blanc stimulant. La finale, longue et précise, s'inscrit dans un registre minéral, portée par de beaux amers qui renforcent la salivation et prolongent le plaisir de la dégustation avec beaucoup d'énergie et d'équilibre.

Un carpaccio de dorade royale relevé d'un filet d'huile d'olive, accompagné de segments d'orange fraîche et de feuilles de verveine, devrait parfaitement lui convenir dans sa jeunesse. Autre option : une volaille fermière rôtie, servie avec quelques asperges blanches et une touche de miel de fleurs. Après quelque temps en cave, accompagnez ce Saint-Joseph d'un plat relevé mais juteux, à partir d'une côte ou d'un mignon de porc par exemple parfumé d'un curry délicat et d'une sauce crémeuse à la moutarde ancienne.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Saint-Joseph Saut de l'Ange - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : franc, charmeur : glycine, aloe vera, fruits à chair blanche, poire d'abord en granitée puis rappelant une eau-de-vie de poire Williams, compotée de mirabelles, verveine, pêche, zeste d'orange, touche miellée, fine et florale.

Bouche : texture nette, droite, palette fruitée plus complexe sur des nuances exotiques, matière au gras sec remarquable, notes épicées élégantes (poivre blanc). Longue finale précise, minérale, portée par de beaux amers.

Accords mets-vins : Jeune, carpaccio de dorade royale, filet d'huile d'olive, segments d'orange fraîche et feuilles de verveine. Volaille fermière rôtie, asperges blanches et miel de fleurs. Plus tard, côte ou mignon de porc au curry et sauce crémeuse à la moutarde ancienne.



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

Cépage : Roussanne

Culture : Principes biologiques