

Domaine Pierre-Jean Villa - Saint-Joseph Saut de l'Ange - 2023 - blanc



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, 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 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, sans excès de richesse ni prise de bois trop marquée. Année après année, on ne peut que louer la justesse de ses choix.

Dès qu'il est servi, ce Saut de l'Ange interpelle. Sa belle robe jaune dorée invite à la dégustation, tandis que sa texture ductile semble danser dans le verre, promettant une bouche caressante. Les premiers effluves révèlent des notes fruitées de pêche blanche et d'abricot, rehaussées par une touche d'écorce d'orange qui apporte peps et profondeur. Après quelques minutes d'aération, le vin gagne en complexité et prend une dimension plus orientale : des accents de miel d'acacia, de fleur d'oranger et de raisin de Corinthe lui confèrent élégance et sensualité. À leur tour, quelques notes florales viennent enrichir l'ensemble, mêlant la délicatesse de la glycine à la finesse du chèvrefeuille.

La précision de ce vin donne le vertige. En bouche, il redéfinit l'expression de la roussanne avec des arômes mûrs sans excès de confit et une définition aromatique d'une grande finesse. Dès l'attaque, le vin se déploie avec célérité, dévoilant des notes suaves d'aubépine, de narcisse et d'eau de rose. Quelques touches gourmandes évoquent une semoule

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

cuite dans du miel avec du sésame, comme un makrout sortant du four. La générosité aromatique, d'abord expansive, se recentre rapidement au profit d'une sensation minérale rafraichissante, évoquant une eau de roche. La fin de bouche est énergique, élégamment portée par une belle tension et une texture salivante.

Dans l'immédiat, ce fringant Saint-Joseph accompagnera avec gourmandise des cocos de Paimpol et oignons doux des Cévennes, travaillés comme un risotto, avec des piquillos grillés et du chorizo. Avec quelques années de garde, il épousera volontiers des suprêmes de volaille accompagnés de girolles de printemps, de noix de cajou et d'une purée de pommes de terre façon Joël Robuchon.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Saint-Joseph Saut de l'Ange - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : gourmand, sensuel et élégant :
pêche blanche, abricot, écorce
d'orange, miel d'acacia, fleur
d'oranger, raisin de Corinthe, glycine,
chèvrefeuille.

Bouche : précision vertigineuse,
aubépine, narcisse, eau de rose,
semoule cuite dans du miel avec du
sésame, makrout, sensation minérale
rafraichissante, eau de roche. Fin de
bouche énergique, élégamment portée
par une belle tension et une texture
salivante.

Accords mets-vins : jeune, cocos de
Paimpol et oignons doux des
Cévennes, travaillés comme un
risotto, avec des piquillos grillés et du
chorizo. Plus tard, suprêmes de
volaille et girolles de printemps, noix
de cajou et d'une purée de pommes
de terre façon Joël Robuchon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Cépage : Roussanne

Culture : Principes biologiques