

# Domaine Pierre Jean Villa Saint Joseph "Tildé" rouge 2014



Prix du produit :

**39,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA

Millésime: 2014

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Tildé

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE P-J. VILLA  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaire sur ce

Domaine Pierre Jean Villa Saint Joseph "Tildé" 2014

**Guide Bettane + Desseauve 2018** (août 2017) : 16,5/20. *Suite à une sélection drastique, il goûte très bien, avec un grain ferme mais des tannins mûrs, de l'élégance et un bon velouté très plaisant, du charme et du fruit en finale, légèrement saline. On le boira assez jeune. Fourchette d'apogée : 2017-2024.*

*Accords mets-vins : Blanquette de veau, poulet rôti, steak tartare, pintade, perdrix, pot au feu.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

TILDE

Tildé est une référence directe à mes origines espagnoles. En forme de vague, cet accent

---

souligne certains mots de ma langue natale. En vieux français, la tildé était une inscription, un marque qu'on apposait sur un objet. La cuvée Tildé est une signature de mon travail de vigneron.

## LE TERROIR

**Histoire** : Charlemagne appréciait particulièrement les vins de ces coteaux, appelés "Vins des Mauves", du nom du village situé au centre de l'appellation. Au XVIIème siècle, les jésuites de Tournon leur donnent le nom de Saint-Joseph en hommage à l'époux de la Vierge Marie.

**Géographie** : l'appellation couvre 1160 hectares sur 60 kilomètres de long. Sur la rive droite du Rhône, elle démarre au nord avec Chavanay pour se terminer à l'ouest de Valence. Elle s'étend sur 26 communes dont 23 en Ardèche et 3 dans la Loire. Entre 1959 et 1969, les vignobles situés sur cette partie du Rhône ont été regroupés sous la même appellation Saint-Joseph.

**Sols** : légers, composés de schistes et de gneiss sur socle granitique.

**Climat** : continental modéré avec des étés chauds et secs et des pluies régulières les autres saisons.

## LA VIGNE

**Cépage** : 100 % Syrah.

**Âge des vignes** : environ 40 ans.

**Densité** : de 5500 à 8500 pieds / ha.

**Taille** : cordon de Royat sur fils.

## LA CAVE

**Vinification** : vendange partiellement éraflée puis triée sur une table vibrante et acheminée en cuve par un tapis roulant. Macération pendant 20 jours en cuves inox et demi-muids de 500 litres.

**Élevage** : 24 mois en fûts et en demi-muids de 500 litres. Soutirage et assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille.

## Description brève du produit :

La grande cuvée de Saint-Joseph signée Villa, élevée deux ans en fûts. 2014 sera parfait en 2019 et sans doute encore pendant 5 ans.

---

