

Domaine Pierre Jean Villa Saint Joseph "Saut de l'Ange" blanc sec 2015



Prix du produit :

34,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA

Millésime: 2015

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Saut de l'Ange

RVF: 16/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE PIERRE JEAN VILLA

Commentaires sur ce **Saint-joseph Blanc "Saut de l'Ange" 2015 de Pierre Jean Villa** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 16/20. *Il se trouve mis en valeur sur ce millésime : l'énergie du vin n'empêche pas la roussanne de se dévoiler, mais le jus en bouche garde élégance et allonge.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 92/100. *Another killer white is the 2015 Saint Joseph Saut de L Ange Blanc which is 100% Roussanne aged 12 months in demi-muids. Fresh, pure and lengthy, with crisp white peach, flowers and apple blossom, it shows the richness of the 2015 vintage, yet is still fresh and vibrant. Drink it over the coming couple of years. Drink 2016-2018.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

SAUT DE L'ANGE

Cuvée issue d'une petite parcelle de roussane en AOP Saint-Joseph, surplombant la cave. Les derniers ceps sont à quelques centimètres de la falaise qui plonge sur notre domaine et pourrait servir d'envol pour « un saut de l'ange ».

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 xvii^e 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 % Roussanne.

Âge des vignes : les plus vieilles vignes ont 20 ans.

Densité : de 5500 à 8500 pieds / ha.

Taille : Guyot sur échelas et Cordon sur fils.

LA CAVE

Vinification : vendange entière versée directement caisse par caisse dans le pressoir. Débourage au froid pendant 12 à 24 heures puis vinification en demi-muids avec contrôle des températures.

Élevage : 12 mois en demi-muids de 500 litres. Soutirage et assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille.

Description brève du produit :

Denrée rare en 2015, une roussanne de grande classe. Bien plus qu'un simple Saint-Joseph !
92/100 Parker.