

Domaine Pierre Jean Villa Saint Joseph "Préface" 2015



Prix du produit :

26,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA

Millésime: 2015

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Préface

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE PIERRE JEAN VILLA

Commentaires sur ce

Saint-Joseph "Préface" 2015 de Pierre Jean Villa :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 16/20. *En rouge, nous ne pouvons qu'apprécier la gourmandise et la sapidité des 2015. Quel que soit le niveau de puissance des vins, les fruits sont préservés pour notre plus grand bonheur. Préface affiche la couleur par son fruit juteux et sa trame enrobée.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16,5/20. *Nez profond et puissant de fruits noirs et épices douces, bouche séveuse avec un bon « grip » en entame de bouche, note saline élégante et tannins bien enrobés. Belle expression du granite en finale. Fourchette d'apogée : 2016-2030.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 16/20. *Goûté en élevage. Superbe nez racé et profond, en bouche, le fruit et le salin font bon ménage, tannins gras, grand millésime. Apogée : 2016 à 2030.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

PRÉFACE

Préface vient du latin prae : avant et fari : parler. Première cuvée du domaine, elle prépare celles qui vont suivre et invite à les découvrir.

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 % Syrah.

Âge des vignes : environ 40 ans.

Densité : de 5500 à 9000 pieds / ha.

Taille : cordon de Royat sur fils.

LA CAVE

Vinification : vendange éraflée puis triée sur une table vibrante et acheminée en cuve par un tapis roulant. Macération pendant 20 jours.

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 :

16/20 RVF. Le Saint-Jo de Villa, c'est la préface de ce qui nous attend derrière, à un détail près : C'est déjà une mise en bouche savoureuse à apprécier dès sa jeunesse mais aussi après 10 ans de patience si on la souhaite !