

# Domaine Pierre Jean Villa Saint Joseph "Préface" 2015



Prix du produit :

**156,00 €**

**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 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 !

## 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 dépices 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 *piae* : 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 XVI<sup>e</sup> 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.