

Domaine Pierre Jean Villa Saint Joseph "Tildé" rouge 2016



Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA

Millésime: 2016

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Tildé

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

17,5/20 RVF. La grande cuvée de Saint-Joseph signée Villa, élevée deux ans en fûts.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE PIERRE JEAN VILLA

Commentaires sur ce

Domaine Pierre Jean Villa Saint Joseph "Tildé" 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 17,5/20.

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : 16,5/20. Apogée 2018-2031.

Le Point "spécial vin" (sept. 2018) : 15/20. Grillé, bouche puissante, beaucoup de matière, joli fruit, tendu, encore un peu rugueux en finale.

Fiche technique rédigée par le domaine :

2016 Un millésime tardif

Nous n'avons pas eu d'hiver rigoureux jusqu'en mars ou un épisode froid a retardé l'arrivée du printemps. Ce retard s'est accentué jusqu'au début de l'été avec un mois de juillet frais et pluvieux. La vigne a pris environ 3 semaines de retard avec une pression forte des maladies: mildiou et oïdium. En revanche la fleur s'est bien déroulée et les quantités étaient déjà importantes. Comme cela se produit souvent, août et septembre ont été chauds, voir très chauds et secs, permettant une bonne maturité des raisins. Nous avons débuté les vendanges le 26 septembre. En blanc comme en rouge les quantités sont satisfaisantes. Malgré la forte chaleur du mois d'août les degrés sont nettement moins élevés qu'en 2015. Nous avons fait un peu de vendanges vertes sur des parcelles de rouges fin juillet ce qui a permis aux raisins d'atteindre une belle maturité. Nous avons terminé nos dernières parcelles le 12 octobre avec des conditions sanitaires remarquables. Le millésime s'annonce frais et digeste, les tanins sont souples.

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 XVIIe 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.