

Domaine Pierre Jean Villa Saint Joseph "Préface" rouge 2017



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA
Millésime: 2017
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 :

16,5/20 B+D. 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 :

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

commentaires sur ce

Saint-Joseph "Préface" 2017 de Pierre Jean Villa :

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Une profondeur et un jus que le crozes*

n'offre pas, bouche suave et tout en délicatesse, un tanin velouté, la cuvée a récemment gagné en texture de bouche. Superbe dans son déroulé de bouche. Fourchette d'apogée : 2018-2027. Accords mets et vins : blanquette de veau, poulet rôti, steak tartare, pintade, perdrix, pot au feu.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16/20. *La différence de texture s'amenuise entre les 2 Saint Joseph. Préface reste plus immédiat, mais garde une trame sérieuse.*

Lire les commentaires du millésime précédent

Fiche technique rédigée par le domaine

2017 Un millésime sec et précoce !

Tout le monde connaît la fameuse réplique de Shakespeare : *"être ou ne pas être, telle est la question"* ; en 2017 nous aurions pu dire : *"vendanger ou attendre, telle était la question"*. En effet, la chaleur de l'été et le manque d'eau ont accéléré fortement la maturité alcoolique des raisins entraînant parfois des situations complexes. En goûtant les baies, la sensation était mitigée. On mesurait facilement le potentiel de sucre mais la maturité phénolique n'était pas au rendez vous.

Dès la sortie de l'hiver, le printemps chaud s'est installé entraînant une précocité du millésime qui s'est un peu atténuée après la floraison. Néanmoins, nous avons au début de l'été une bonne dizaine de jours d'avance par rapport à une année normale (bien que les années dites "normales" ont presque disparu).

Nous avons débuté les vendanges le 04 septembre. Nous avons commencé par une nouvelle parcelle de viognier plantée à Seyssuel il y a 3 ans. Petite récolte et maturité élevée. Puis les premières parcelles de Condrieu se sont enchaînées. Malgré la forte chaleur du mois d'août, les degrés sont élevés mais l'équilibre semble intéressant.

En ce qui concerne les rouges, les situations sont très hétérogènes. Certaines parcelles ont souffert de la sécheresse et parfois du gel de fin avril alors que d'autres n'ont pas été impactées (surtout le secteur de Côte-Rôtie et de Seyssuel). L'état sanitaire était parfait. Nous avons terminé nos dernières parcelles le 27 septembre. C'est la première fois depuis que le domaine existe que nous terminons aussi rapidement.

Le millésime s'annonce gourmand et fruité, les tanins sont souples. Malheureusement les quantités sont faibles sur les blancs comme sur les rouges, environ 30% de moins.

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 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 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.