

Domaine Pierre Jean Villa Saint Joseph "Préface" rouge 2019



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA

Millésime: 2019

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Préface

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

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 CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Saint-Joseph "Préface" 2019 de Pierre Jean Villa :

Commentaire du domaine sur le millésime 2019 :

Jamais deux sans trois !

Pour la troisième année consécutive sécheresse et chaleur ont orienté ce millésime. Le printemps tardif et froid a occasionné un retard d'environ 10 jours par rapport à une année normale. Nous avons frôlé la catastrophe avec une semaine très froide où les températures nocturnes descendaient proche de 0°C. Sur certains secteurs, la floraison a été perturbée provoquant des coulures, réduisant ainsi la quantité de raisin.

Avec le début de l'été, la chaleur, puis la canicule se sont installées. Le retard du début de saison s'est rapidement comblé. La vigne a souffert, elle a dû puiser dans ses réserves jusqu'à début août où nous avons eu la chance d'avoir deux épisodes pluvieux salvateurs. Puis la chaleur s'est installée de nouveau jusqu'aux vendanges et nous avons récolté comme en 2018 et 2017 sous des conditions très estivales.

Nous avons débuté les vendanges le 12 septembre.

Nous constatons, depuis ces millésimes solaires, que l'ordre de ramassage des parcelles n'est plus respecté. Auparavant, nous débutions par des blancs, puis la deuxième semaine les rouges précoces et enfin la troisième semaine était consacrée aux rouges plus tardifs. Or ces dernières années il n'y a plus aucune logique. Nous vendangeons des blancs, puis des rouges, à nouveau des blancs, certains plateaux avant les coteaux. Tout ceci nous oblige à repenser notre manière de vendanger et nous demande de plus en plus de personnel afin d'être très réactif.

Les vins rouges sont d'une intensité remarquable, les tanins sont souples. Malgré des degrés élevés les jus sont d'une grande fraîcheur. Les équilibres semblent encore meilleurs que 2018.

Pour les blancs, en ce début novembre, les fermentations se terminent tranquillement et plus rapidement que l'an dernier. Le niveau de sucre, moins élevé, favorise la fermentation et confère aux vins un bel équilibre.

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.