

Domaine Pierre Jean Villa Saint Joseph "Tildé" rouge 2018



Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA

Millésime: 2018

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Tildé

RVF: 16,5-17/20

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

16,5-17/20 RVF. La grande cuvée de Saint-Joseph signée Villa, élevée deux ans en fûts.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Pierre Jean Villa Saint Joseph "Tildé" 2018

La Revue du Vin de France (n°632, juin 2019, spécial millésime 2018) : 16,5-17/20. *La profondeur des vieilles vignes apporte du sérieux. Ce vin aura besoin de temps pour fondre sa matière très serrée. Belle finale sapide, qui excite le palais.*

Commentaire du domaine sur le millésime 2018 :

Un millésime sec et précoce !

On dit souvent que le mois de septembre contribue fortement à la qualité d'un millésime. En 2018 c'est le mois de mars qui aura été primordial. Après un bel hiver, nous avons eu un printemps très pluvieux avec 165mm de pluie en mars, soit 1/3 de la pluviométrie annuelle. Ceci a permis à la vigne de constituer des réserves très utiles pour supporter la sécheresse de l'été. La plante s'est développée assez tôt et nous avons maintenu cette précocité jusqu'aux vendanges.

Nous avons débuté les vendanges le 4 septembre.

Comme en 2016 ce millésime nous a gâté : qualité et quantité sont au rendez vous. Mais la comparaison s'arrête là, car les 2 millésimes sont très différents. 2016 est un millésime tardif alors que 2018 est très précoce, chaud et sec.

En ce qui concerne les rouges, l'état sanitaire était parfait. Nous avons terminé nos dernières parcelles le 22 septembre. C'est la deuxième fois depuis que le domaine existe que nous terminons aussi rapidement.

Les vins sont d'une intensité remarquable, les tanins sont souples, on se dirige vers un grand millésime.

Pour les blancs, les niveaux de sucre était assez élevé et les acidités assez faibles. Cela est du aux conditions climatiques caniculaires de l'été et au manque d'eau. Heureusement, la nature a été assez généreuse concernant les quantités permettant de garder une certaine fraîcheur et d'éviter des phénomènes de sur-concentration.

Fiche technique rédigée par le domaine :

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.