

Domaine Pierre Jean Villa Saint Joseph "Préface" rouge 2020



Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA

Millésime: 2020

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Préface

RVF: 92/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

92/100 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 le souhaite ! Avant d'ouvrir les 2020, Préférez les 2021, année plus accessible dans sa jeunesse.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Saint-Joseph "Préface" 2020 de Pierre Jean Villa :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 92/100. *"On retrouve cet esprit*

soigné et précis dans les rouges, avec des expressions de fruit juteux et une belle fraîcheur préservée dans les milieux de bouche. Préface est déjà irrésistible, porté par ses notes de fruits rouges et de poivre."

Commentaire du domaine sur le millésime 2020 :

2020 De plus en plus tôt !

Les années se suivent et se ressemblent. Précocité et chaleur estivale sont des phénomènes que nous observons depuis 4 ans.

Jusqu'au 20 juillet les vignes étaient très belles et ne souffraient d'aucun stress hydrique. Au début du mois d'août la chaleur, puis la canicule se sont installées. La vigne a du puiser dans ses réserves mais la précocité du millésime ne l'a pas trop fait souffrir.

Nous avons débuté les vendanges le 26 août. C'est la deuxième fois depuis que j'exerce ce métier que je vendange en août (la première était en 2003).

Malgré cette précocité on constate des degrés inférieurs aux derniers millésimes et un peu plus d'acidité. La plante s'habitue progressivement à ces conditions caniculaires. La campagne s'est déroulée sur 3 semaines environ sous des conditions sanitaires exceptionnelles. Nous avons terminé le 14 septembre.

Les vins rouges sont d'une intensité remarquable, les tanins sont souples. Les jus sont très denses mais conservent une belle fraîcheur.

Pour les blancs, les fermentations se sont déroulées normalement. La fermentation malolactique s'est terminée en fin d'année ce qui assez rare chez nous. Les vins sont d'une grande finesse sans aucun sentiment de lourdeur.

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 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.