# Domaine Pierre Jean Villa Saint Joseph "Tildé" rouge 2020 (3 bouteilles)

**Prix du produit :**

156,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA
Millésime: 2020
Appellation: Saint-Joseph
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Tildé
RVF: 93/100
Cépage dominant: syrah

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE P-J. VILLA**
**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine Pierre Jean Villa Saint Joseph "Tildé" 2020

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **93/100**. *"Le style des rouges est sans faute : on pourra se régaler du croquant et juteux Tildé, aux notes de poivre et viande fumée, à boire sans urgence."*

**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 :**

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.

**Description brève du produit :**

**93/100 RVF.** La grande cuvée de Saint-Joseph signée Villa, élevée deux ans en fûts.