



5 route de Pélussin
42410 Chavanay

+33 (0)4 74 54 41 10
www.pierre-jean-villa.com
contact@pierre-jean-villa.com

SAINT-JOSEPH SAUT DE L'ANGE

Cuvée issue d'une petite parcelle de roussane en AOP Saint-Joseph, surplombant la cave. Les derniers ceps sont à quelques centimètres de la falaise qui plonge sur notre domaine et pourrait servir d'envol pour un saut de l'ange.

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. Exposition Sud / Sud-Est.

CLIMAT : continental modéré avec des étés chauds et secs et des pluies régulières les autres saisons.

LA VIGNE

CÉPAGE : 100 % Roussanne.

ÂGE DES VIGNES : 10 ans.

DENSITÉ : de 5 500 à 8 500 pieds/ha.

TAILLE : Guyot sur échelas et cordon sur fils.

LA CAVE

VINIFICATION : vendange entière versée directement caisse par caisse dans le pressoir. Débourage au froid pendant 12 à 24 heures puis vinification en foudre de 15 hl, demi-muids et jarre en grès, avec contrôle des températures.

ÉLEVAGE : 12 mois. Soutirage et assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille.