

DOMAINES FAURY
ET PIERRE-JEAN VILLA

Les saint-joseph septentrionaux se montrent charmeurs

Texte et photos de **Roberto Petronio**

Tous deux implantés à la limite nord de l'appellation rhodanienne, Lionel Faury et Pierre-Jean Villa imposent chacun leur singularité au travers de deux cuvées de Saint-Joseph au caractère prononcé.

Si le cœur historique de l'appellation Saint-Joseph naît en 1956 autour du village de Tournon, son extension vers le nord dès 1969 se termine à Condrieu. Classés en simples Côtes du Rhône avant cette date, les saint-joseph septentrionaux trouvent leur légitimité grâce au granite, élément unificateur de ce vaste vignoble qui s'étale sur cinquante kilomètres de long. Mais aussi grâce à des producteurs qui ont su donner une belle identité à ces vignes, qui livrent des vins parfois un peu plus frais que dans le sud de l'appellation, mais au tempérament non moins affirmé.

Pour illustrer cette question de style, nous avons choisi les domaines Faury et Pierre-Jean Villa, tous deux implantés à Chavanay, dans la Loire, à quelques kilomètres de la limite nord de l'appellation. Le domaine Faury y exploite des vignes situées tout autour de sa cave, tandis que Pierre-Jean Villa produit des saint-joseph avec des raisins provenant de Chavanay, mais aussi, plus au sud, de Sarras, en Ardèche. Ces raisins donnent naissance à sa cuvée Tildé dégustée pour ce comparatif. Cette cuvée se montre rapidement charmeuse, bien que marquée par son élevage, tandis que le saint-joseph

La Gloriette du domaine Faury, plus introverti à sa naissance, se révèle lentement mais sûrement avec l'âge.

Une maturité plus poussée

Le domaine Faury est implanté dans les hauteurs de Chavanay, au lieu-dit La Ribaudy. Ici, le vignoble repose sur du granite à muscovite avec un sol né d'une roche altérée. Un terroir étagé de 130 à 300 mètres. Une variation d'altitude, avec des vents et des températures contrastés permettant une maturation lente et douce, qui participe de la complexité des saint-joseph produits par le domaine. Les vins sont vinifiés à partir de vendanges non égrappées – de 30 à 70 % selon le millésime – et leur élevage en foudres et demi-muids dans des bois forts usagés respecte à merveille l'équilibre du fruit.

La Gloriette, cuvée haut de gamme du domaine en Saint-Joseph, offre cette belle note de violette qui fait tout le charme de cette appellation. C'est un vin droit, aux tanins fermes et pointus, dont l'élégance grandit avec les ans. Il a besoin de temps pour que sa structure se patine. Avec l'âge, La Gloriette gagne en souplesse, tout en conservant sa belle fraîcheur septentrionale.

La cuvée Tildé de Pierre-Jean Villa est quant à elle le fruit de vignes ardéchoises de Saint-Joseph, à la limite sud des saint-joseph septentrionaux. Le granite s'y décompose en un sol blanc qui s'apparente à un sable clair, avec des dalles affleurant par endroits qui rendent ardu le travail de la vigne. Le climat y est plus aride qu'à Chavanay et très venté. Malgré une maturité plus tardive, due à une altitude légèrement plus élevée – entre 150 et 340 mètres –, le tempérament sudiste de cette cuvée Tildé se retrouve dans ce saint-joseph profond.

Pierre-Jean Villa produit, à partir de raisins plus ou moins égrappés, un vin plus charmeur et plus accessible jeune que La Gloriette de Lionel Faury, grâce à des tanins toujours fins et souples. Si ses premiers millésimes (2009 étant le premier) accusent un élevage sous bois plus prononcé, les vins ont évolué dans le bon sens, avec un fruit et une expression du terroir mieux valorisés. Avec un toucher de bouche invariablement soyeux, même en vin jeune, grâce à l'épaisseur d'un fruit charnu, la cuvée Tildé lorgne légèrement plus vers le sud, certainement par une recherche de maturité plus poussée que les vins produits à Chavanay par le domaine Faury.



LIONEL FAURY

La mode voudrait que tous les vigneron passent à l'agriculture biologique, encore plus si c'est un jeune vigneron. Pourtant, avec déjà onze millésimes à son actif, Lionel Faury a du mal à franchir le pas : « Je ne me suis pas fixé d'objectif sur le bio. Pour travailler dans les coteaux, il faut trouver du personnel, car la mécanisation est impossible. De plus, faire piocher le sol huit heures par jour à mes équipes me pose un souci d'ordre social. Cela reviendrait à revenir au temps de l'esclavage. Cela va à l'encontre de mes convictions », avoue-t-il, tout en cherchant des solutions plus douces pour faire évoluer une production déjà fort qualitative.

PIERRE-JEAN VILLA

Ancien commercial dans le vin, puis partenaire des Vins de Vienne, il a débuté sa propre production en 2009. Le respect du vignoble a toujours été sa priorité. « Pour la conversion en bio, nos problèmes sont liés aux sols, car le labour, alternative au désherbant, provoque de l'érosion liée à la singularité de nos terroirs. Nos essais sont multiples, l'enherbement, le paillage et un travail mécanique différent. Je déplore qu'il n'y ait pas de groupes de travail sur les fortes pentes, chaque vigneron mène ses travaux de son côté. Quoi qu'il en soit, ce qui n'est pas mécanisable reste difficile à passer en bio », conclut-il.

Six millésimes qui révèlent le caractère affirmé de ces saint-joseph septentrionaux

PIERRE-JEAN VILLA Tildé 2015

Ce saint-joseph développe un joli parfum de coulis de myrtille, avec un élevage présent mais intégré, d'où cette touche de moka. Sa matière se montre juteuse, avec un très beau toucher de bouche. Il possède la chair d'un millésime riche, tout en préservant de la fraîcheur, avec des tanins bien enrobés. En le regoûtant après le vin du domaine Faury, la perception boisée semble plus prononcée. Il séduit par son milieu de bouche plein, charmeur, sensuel et profond.

DOMAINE FAURY La Gloriette 2015

Ici, le nez se démarque par un joli parfum de violette et de réglisse. Ce saint-joseph semble un peu plus froid, mais très pur. La bouche se montre un rien plus compacte et ciselée, avec un fruit plus croquant que charnu et des tanins pointus mais pas durs. Si la palette aromatique est une belle invitation à la dégustation, la force de sa structure nous incite à l'oublier en cave au moins trois ou quatre ans.

PIERRE-JEAN VILLA Tildé 2014

Dans ce millésime tardif où il a fallu trier, le joli nez évoquant la cerise juteuse affiche un élevage fondu qui donne de la douceur à ce vin. Belle attaque onctueuse avec une trame tannique fine. Frais, effilé avec une belle acidité, il possède ce mordant en fin de bouche qui ne trahit pas son tempérament septentrional. Ses tanins sont encore saillants, même s'il procure déjà du plaisir. On a toujours cette sensation de rondeur conférée par l'élevage sous bois (usagé mais récent) plus perceptible, avec la sensation d'une superposition des tanins du raisin et de l'élevage. D'une agréable douceur, il s'impose plus par son attaque et son milieu bouche que par sa finale.

DOMAINE FAURY La Gloriette 2014

La Gloriette provient principalement de vignes de l'ancien domaine Panel exposées au nord,

mais qui voient le soleil du couchant et du levant. La vigne est âgée de 45 à 65 ans. Un secteur tardif mais venté. Une maturation lente et douce lui assure un bel état sanitaire. 2014 est un millésime de viticulteur, car il a fallu trier les foyers de pourriture acide. On retrouve ce nez de violette, frais et distingué. Le fruit est très pur, on a de la vivacité et du croquant. Un vin très vivant avec des tanins en phase et un fruit dense. Un saint-joseph équilibré, plus effilé que charnu, mais persistant sur une note saline.

PIERRE-JEAN VILLA Tildé 2013

Une légère touche d'encre de seiche pointe derrière une fine réduction. Toujours une belle suavité dans les tanins par cet enrobage de l'élevage, même si le caractère ferme du millésime s'affirme. 2013 est une année tardive, ce qui explique la fraîcheur du fruit. Il préserve un invariable toucher de bouche gracieux, avec du moelleux et du fond, même s'il se raffermirait à l'air. « Les tanins étaient très présents dans la cuve, j'ai eu peur de la vendange entière, je n'en ai mis que 30 %. Aujourd'hui, avec l'expérience et le recul, j'en mettrais davantage, car en réalité la rafle était mûre », confie Pierre-Jean Villa.

DOMAINE FAURY La Gloriette 2013

Cela sent la queue de cerise avec un beau végétal noble. On a la sensation d'un fruit frais en limite de maturité mais vivant par son acidité. La bouche confirme cette vivacité. Énergique, elle s'étire, cela reste puissant mais fin. « J'ai souvenir que le millésime avait du mal à mûrir, et dès qu'il mûrissait, il pourrissait. Il a fallu vendanger rapidement, ce qui a donné des tanins fermes. Même si nous avions extrait en douceur, le caractère serré du millésime serait ressorti », avoue Lionel Faury.

PIERRE-JEAN VILLA Tildé 2011

Il développe un parfum de bois noble suivi d'une touche de cerise mûre, voire d'olive noire tirant vers la tapenade. De caractère sudiste, l'épaisseur de sa chair le rapproche plus d'un vin méridional que septentrional. Volumineux et ample, il absorbe totalement son bois. Pierre-Jean Villa trouve qu'il est allé un peu loin dans la maturité. « On est plus à Châteauneuf-du-Pape qu'à Saint-Joseph ! », s'exclame-t-il. Sensuel, ample et très gourmand, il possède un beau potentiel de garde, mais dans un profil atypique, avec en prime une pointe de volatile qui lui va à merveille.



DOMAINE FAURY La Gloriette 2011

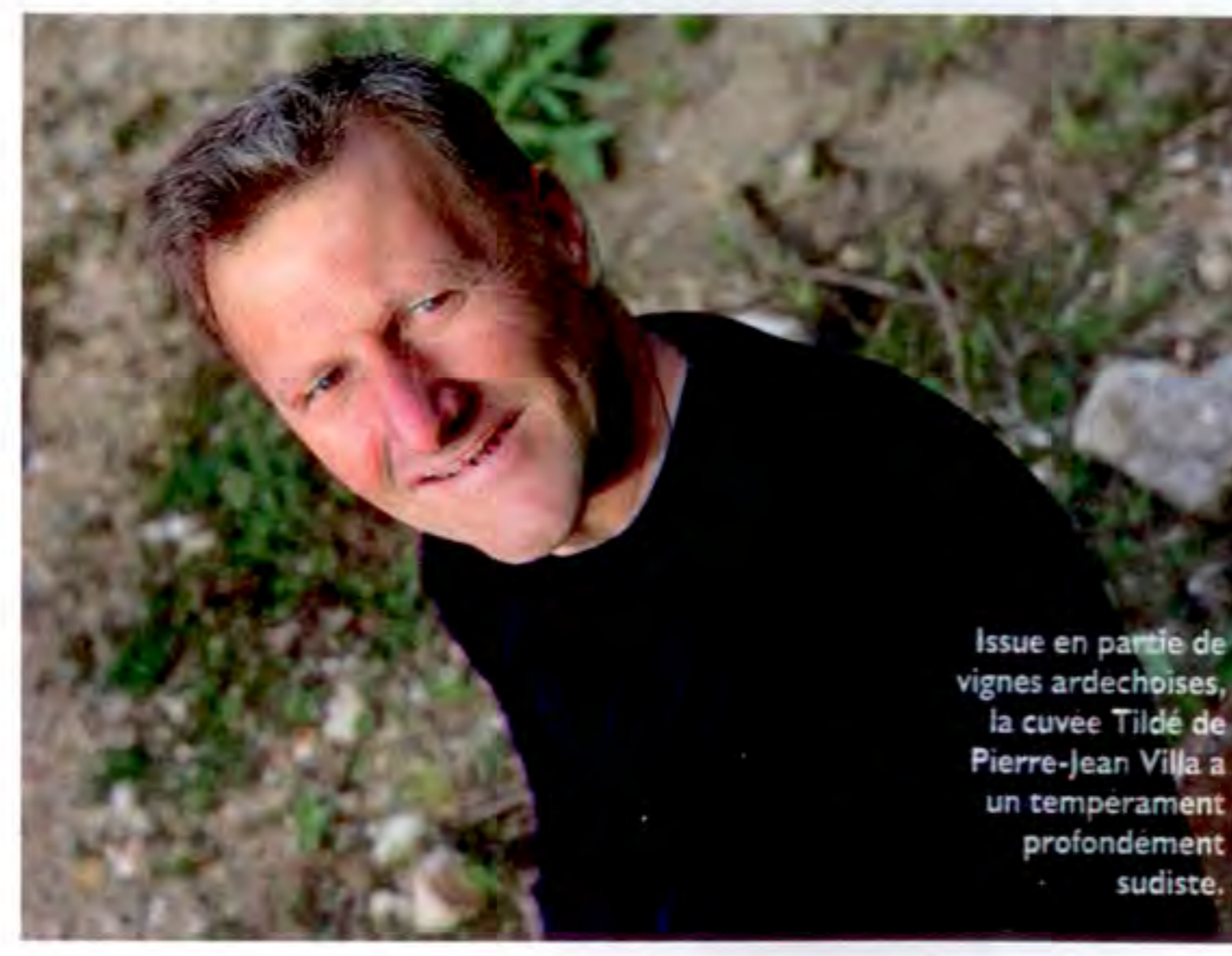
À l'inverse du vin de Pierre-Jean Villa, nous sommes ici bien au nord par cette jolie note de violette, mais avec une touche d'olive noire et fraîche, suivie d'une note de métal froid. C'est un saint-joseph dense, ciselé, mais avec une grande finesse. Intense, en début de vie, avec une étonnante dynamique de bouche, du croquant et une finale sur un joli fruité acidulé.

PIERRE-JEAN VILLA Tildé 2010

Le vin bascule vers le tertiaire et conserve un profil très sudiste. Il évolue vers la terre humide et des notes automnales. La bouche dense et concentrée a préservé une masse tannique imposante. Il allie fraîcheur et tempérament solaire. « Quand le vin est sorti, je me suis dit : "c'est fait, j'ai eu un grand millésime dans ma vie et la chance de le vivre" », sème Pierre-Jean Villa. Loin de son apogée, sa masse tannique prononcée lui garantit quelques années de garde. C'est le premier millésime qui apparaît plus strict qu'au domaine Faury, avec une présence du bois plus affirmée que l'on sent particulièrement sur les tanins de fin de bouche.

DOMAINE FAURY La Gloriette 2010

C'est le sixième millésime de Lionel Faury. On retrouve la violette à plein nez et une note d'olive fraîche, malgré la maturité. L'attaque se montre soyeuse, mais le cœur de bouche reste plein et charnu avec des tanins bien enrobés.



Ce vin a plus d'amplitude en milieu de bouche et moins de sévérité en fin de bouche. Il lui faut une petite dizaine d'années pour patiner des tanins souvent pointus à la naissance.

PIERRE-JEAN VILLA Tildé 2009

Pierre-Jean Villa éprouve une émotion particulière pour son premier millésime produit dans des conditions totalement empiriques et avec peu de moyens. Le vin est marqué par l'empreinte solaire du millésime tout autant que par un élevage sous bois neuf dont le vigneron n'avait pas encore la pleine maîtrise. La bouche est dense, mais cela sèche légèrement car le bois domine le fruit, malgré la richesse d'un raisin nourri par un ardent soleil.

DOMAINE FAURY La Gloriette 2009

Son parfum évoque le fer chaud, puis il bascule vers l'olive noire bien mûre. Pierre-Jean Villa lui trouve de la fraîcheur. On est bien dans le Rhône nord, les tanins sont encore présents. « Dans ce millésime généreux, on a eu envie d'extraire car il mûrissait bien », se souvient Lionel Faury. De belle facture (un ton en dessous du 2010), charmeur, mais avec des tanins encore résistants.

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Les vins ont été dégustés au domaine Pierre-Jean Villa par Roberto Petronio pour La RVF, Pierre-Jean Villa et Lionel Faury.



PIERRE-JEAN VILLA

Terroir : Saint-Joseph
Production : 50 000 bouteilles
Agriculture : en conversion bio
Adresse : 5, route de Pélussin, 42410 Chavanay
Tél. : 04 74 54 41 10



DOMAINE FAURY

Terroir : Saint-Joseph
Production : 80 000 bouteilles
Agriculture : raisonnée traditionnelle
Adresse : 19 bis, La Ribaudy, 42410 Chavanay
Tél. : 04 74 87 26 00