



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 TILDÉ

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 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 % 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.