

Domaine Pierre-Jean Villa - Condrieu Jardin Suspendu - 2017



Longtemps, les terrasses aménagées sur cet abrupt coteau granitique exposé plein Sud, ont été exploitées comme jardin potager. Ces magnifiques parcelles, au coeur de l'appellation Condrieu, ont retrouvé depuis leur vocation première : accueillir les plus belles vignes plantées de viognier.

Décidément Pierre-Jean Villa apprend très vite. Fort des conseils de ses compères des Vins de Vienne, mais aussi de ses amis du Domaine Georges Vernay (véritable légende de l'appellation), Pierre-Jean a rapidement compris que sur les meilleures parcelles de Condrieu, c'est toute l'alchimie de la rencontre entre cépage et terroir qu'il faut laisser s'opérer, le plus naturellement du monde.

La parcelle exploitée ici par Pierre-Jean fut plantée à la fin des années 1990, à une densité assez élevée (de près de 9000 pieds par hectare), sur ces fameux sols très minces mêlant sables et cailloux sur un sous-sol de granites.

Passé maître dans l'art de vendanger à parfaite maturité, et de vinifier avec le moins d'intervention possible, il propose en 2017 un Condrieu à la fois puissant dans ses arômes, d'une grande pureté, et doté d'une matière fine. Ici, éclat du fruit et énergie du sol se marient parfaitement bien.

Toujours soucieux de trouver la meilleure harmonie et de ne surtout pas marquer le vin avec le bois, Pierre-Jean fait le choix d'élever en muids de 5 à 600 litres pendant 12 mois. Le vin laisse pleinement s'exprimer dès aujourd'hui de franches notes florales (muguet, jasmin, lavande), d'herbes fines (thym, verveine, eucalyptus) accompagnées de gourmands arômes de raisin frais, d'abricot, d'ananas, de nougat et une note délicatement fumée évoquant le thé noir. Une touche de zestes d'agrumes donne au bouquet une très agréable pointe de fraîcheur.

La bouche est juteuse et sensuelle, ample en attaque, puis assez étirée, étonnamment soyeuse et verticale pour le millésime. Le terroir continue à s'exprimer apportant à la haute maturité du fruit des accents minéraux évoquant la mine de crayon et les épices (poivre, réglisse). Et quelle finale : précise, tendue, et d'une longueur impressionnante. Voici incontestablement une des grandes bouteilles du millésime !

Domaine Pierre-Jean Villa - Condrieu Jardin Suspendu - 2017



Dégustation et accords

Robe : Brillante. Or pâle.

Nez : Puissant et sophistiqué. Muguet, jasmin, lavande, herbes fines (thym, verveine, eucalyptus). Gourmands arômes de raisin frais, d'abricot, d'ananas, de nougat et une note fumée évoquant le thé noir. Zestes d'agrumes

Bouche : Ample et soyeuse. Le fruit bien mûr est équilibré par des saveurs épicées, poivrées. Fraîcheur et tension sont au rendez-vous. Belle finale saline. Beaucoup de style.

Accords mets-vins : Des plats épurés pour ne pas dénaturer sa richesse aromatique.

Asperges vertes. Raie pochée. Saint-Jacques rôties. Ris de veau. Rigotte de condrieu.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2019 et 2025.

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Raisonnée, principes biologiques