

Domaine Pierre-Jean Villa - Condrieu Jardin Suspendu - 2018



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.

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 bien l'alchimie de la rencontre entre cépage et terroir qu'il faut laisser s'opérer, le plus naturellement du monde.

La parcelle exploitée ici fut plantée à la fin des années 1990, à une densité élevée pour la région (de près de 9000 pieds par hectare). La concurrence entre les pieds a favorisé l'enracinement en profondeur, dans ces fameux sols minces mêlant sables et cailloux sur un sous-sol de granit.

Passé maître dans l'art de vendanger à parfaite maturité (tout début septembre sur ce millésime solaire et précoce), et de vinifier avec le moins d'intervention possible dans des demi-muids de 500 litres, qui marquent moins le vin, Pierre-Jean nous livre sur ce millésime 2018 un Condrieu de très haute distinction, sophistiqué dans ses arômes, puissant mais énergique en bouche, porté tout du long par une dimension épicée et empyreumatique qui l'emmènera très loin.

Encore discret à l'ouverture (la mise en bouteille date de quelques semaines à peine), ce Jardin Suspendu dévoile peu à peu un bouquet fort prometteur, sophistiqué et élégant, loin de l'exubérance de certains Condrieux « bodybuildés » ou trop variétaux. Il y a là une dimension florale et végétale raffinée, évoquant le jasmin, les fleurs jaunes, les herbes fraîches (fenouil sauvage, persil plat), le thé vert et le gingembre frais. L'éclat et la pureté du fruit sont remarquables, sur des notes d'ananas, de nectarine et de goyave, et une nuance de citron.

Si l'entame de bouche se montre sensuelle et onctueuse, la haute maturité du fruit est ici parfaitement contre-balancée par l'empreinte du sol, qui apporte de fins amers très salivants, sur l'amande fraîche et le noyau d'abricot. On aime aussi cette dimension résolument épicée, pimentée même, qui donne à la finale un vrai tonus. La persistance est remarquable, sur une splendide combinaison de fruits à noyau et de poivres.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Avec une régularité de métronome, Pierre-Jean signe encore une fois un des grands Condrieux du millésime !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Condrieu Jardin Suspendu - 2018



Dégustation et accords

Robe : Brillante. Or pâle.

Nez : Élégant et sophistiqué. Jasmin, fleurs jaunes, herbes fraîches (fenouil sauvage, persil plat), thé vert et gingembre frais. Eclat du fruit sur l'ananas, la nectarine et la goyave. Une nuance citronnée.

Bouche : Ample, onctueuse et soyeuse. Le fruit bien mûr est équilibré par des saveurs épicées, poivrées et de fins amers (amande, noyau de fruit). Fraîcheur et tension sont au rendez-vous. Grosse persistance sur le poivre et la pêche.

Accords mets-vins : Des plats épurés pour ne pas dénaturer sa finesse aromatique. Asperges vertes. Raie pochée. Saint-Jacques rôties et émulsion aux agrumes. Ris de veau braisés. Rigotte de condrieu.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2026.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques