

Domaine Pierre-Jean Villa - Primavera - IGP Collines rhodaniennes - 2018



Ce très beau Primavera sent bon le printemps et les petites fleurs qui tapissent les sols des vignes escarpées, plantées en limite des parcelles de Saint-Joseph du domaine. Ici l'altitude assez élevée (350 mètres environ) et l'exposition au sud-est contribuent à donner à ce vin un bel équilibre entre gras et fraîcheur. Le sol léger de sables granitiques, mêlant gneiss et schistes, convient parfaitement au viognier qui se pare d'une belle finesse aromatique.

Densité de plantation élevée favorisant l'enracinement en profondeur, travail régulier des sols et contrôle des rendements, vendange manuelle ultra-sélective, au point optimal de maturité, pressurage très lent en vendanges entières, vinification peu interventionniste (levures indigènes, application de certains principes de la bio-dynamie) et élevage en grands contenants (des demi-muids de 600 litres principalement) : tout est fait ici pour que le viognier, après un élevage de 12 mois, exprime le meilleur de lui-même et de son terroir.

Le résultat séduit cette année, au-delà de nos espérances : ce Primavera se montre séveux, soutenu par une acidité juteuse qu'il fallait savoir préserver et même souligner sur ce millésime précoce et solaire. Entre jonquille, mimosa, pêche de vigne, nectarine, rehaussés par des notes stimulantes de bergamote et de citron confit, ce Primavera fringant et enjoué a tout pour vous charmer dès aujourd'hui. La bouche est sensuelle, ronde et soyeuse, tout en restant svelte et digeste, soutenue par une trame épicée qui dynamise le vin et le rend très sapide.

Compagnon idéal d'un bel apéritif dînatoire, avec tarama, tatziki, haddock ou saumon fumé, le Primavera se montre précis et lumineux : un joli rayon de soleil en cette période automnale...qui en manque un peu.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Primavera - IGP Collines rhodaniennes - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Très expressif : Jonquille, mimosa, pêche de vigne, nectarine, abricot, rehaussés par des notes stimulantes de bergamote et de citron confit.

Bouche : Sensuelle, ronde et soyeuse, tout en restant svelte et digeste, soutenue par une trame épicée qui dynamise le vin et le rend très sapide

Accords mets-vins : Tarama, tzatziki au concombre, fromage blanc aux herbes. Saumon ou truite fumée. Salade de haddock, oeuf poché et pomme de terre.



Conseils de service

À consommer :

Dès maintenant et jusqu'en 2023

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Collines Rhodaniennes

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques