

Domaine Pierre-Jean Villa - Primavera - 2019



Ce très beau Primavera constitue une parfaite entrée en matière dans le style sensuel, frais et énergique du millésime 2019 chez Pierre-Jean Villa ! Les vignes de viognier occupent des coteaux escarpés, 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 finesse minérale et d'une dimension épicée, tonique et salivante, tout à fait typique.

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 grappes 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 raisin, après un élevage de 12 mois, exprime le meilleur de lui-même, de son terroir et du millésime.

Au premier nez, cet irrésistible Primavera offre un profil sensuel, sur des évocations de beurre de noisette, de baguette juste sortie du four, d'huile d'amande douce et de suc de violette. Plus on l'aère en l'agitant dans le verre, plus la fraîcheur du fruit et l'énergie du sol s'affirment. On met le cap vers la pêche plate et son noyau, la poire Comice et la pomme Granny, le poivre de Sichuan et une touche à la fois réglissée et mentholée évoquant le zan. Les peaux d'agrumes ne sont pas loin, soulignant cette sensation de fraîcheur tonique, tout comme de délicates notes de coriandre et de lavande.

La bouche est gorgée d'un fruit juteux et, là encore, tonique et actif sur les papilles : on pense bien sûr à l'abricot et à la pêche juste cueillis, à nos fruits blancs, entre poire Passe-Crassane et pommes Granny et Reinette, mais aussi à la vivacité presque mordante du pamplemousse et de l'orange sanguine. On aime la qualité des équilibres de ce Primavera, on aime sa sapidité, on aime sa finale résolument épicée, profondément ancrée dans le sol, entre poivre blanc, piment, gingembre confit et orangette.

Il vous réglera sur un saumon fumé accompagné d'un soupçon de crème fraîche et d'un jus de citron, mais aussi sur un dos de cabillaud rôti aux agrumes. Pour finir sur un chèvre frais...

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Pierre-Jean Villa - Primavera - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Sensuel et frais : beurre de noisette, baguette tiède, huile d'amande douce et suc de violette. Pêche plate et son noyau, poire Comice, pomme Granny, poivre Sichuan, menthol, zan. Zestes d'agrumes, coriandre, lavande.

Bouche : Gorgée d'un fruit juteux et tonique entre abricot et pêche juste cueillis, poire Passe-Crassane et pommes Granny et Reinette. vivacité du pamplemousse et de l'orange sanguine. Finale très épicée (poivre, gingembre)

Accords mets-vins : Tarama, tzatziki au concombre, fromage blanc aux herbes. Saumon ou truite fumée, crème battue et citron. Un dos de cabillaud rôti aux agrumes. Un fromage de chèvre frais



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Collines Rhodaniennes

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques