

Domaine Pierre-Jean Villa - Esprit d'Antan - 2019



Pour la première fois sur notre Route des Blancs, nous accueillons ce superbe viognier qui fait honneur au vignoble ancestral et trop longtemps oublié de Seyssuel. Un vignoble qui fut pourtant l'un des tout premiers autour de Vienne, planté par les Romains au début de notre ère, peu après leur victoire sur les Allobroges. La « vitis allobrogica » comme on la trouve nommée dans les écrits de Pline l'Ancien acquiert alors une réputation des plus flatteuses, produisant des vins que la haute société Romaine s'arrache !

Nous sommes ici sur la rive gauche du Rhône, en face des fameuses appellations de Côte-Rôtie et Condrieu. Les pentes y sont tout aussi vertigineuses : les schistes et les quartz dominant, recouverts d'une fine couche d'argiles. Malgré son lointain passé glorieux, ce vignoble fut abandonné, au gré des méandres de l'histoire.

Ce n'est qu'en 1995 que 3 vignerons emblématiques du Rhône Nord se décident à redonner vie au vignoble de Seyssuel : Yves Cuilleron, François Villard et Pierre Gaillard créent alors les Vins de Vienne. Loin d'être un hasard, c'est ici que Pierre-Jean Villa va faire ses armes de vigneron, pendant près de 10 ans, avant de se lancer sous son propre nom en 2009. Ces coteaux, Pierre-Jean les connaît par cœur. Pouvait-on imaginer qu'il ne rêve pas d'y planter un jour syrah et viognier ?... Ce fut chose faite au début des années 2010 !

Avec des vignes plantées à une densité élevée de 9000 pieds par hectare, et une déclivité naturelle qui avoisine parfois 60%, le travail cultural relève, ici aussi, du sacerdoce ! Mais il en fallait bien plus pour décourager Pierre-Jean de participer à son tour, et à titre personnel cette fois, à cette fabuleuse renaissance des vins de Seyssuel. C'est chose faite avec ce magnifique Esprit d'Antan, à la fois puissant et sensuel, imbriquant avec naturel et éclat les fleurs, les fruits et les épices.

Dès le premier nez, c'est un bouquet de fleurs épanouies, aux notes lascives, qui s'offre à nous, sur le genêt, le jasmin, l'huile essentielle de violette ou le lys. Vient ensuite un fruit tout aussi dense et sensuel, évoquant, au nez comme en bouche, la pêche jaune, la peau de poire, l'abricot flambé et la mangue. Les agrumes, bien présents, offre un profil épicé, presque poivré : l'écorce de mandarine et l'orange se parent de notes de réglisse, de baie de Sichuan et d'encens. Quelle profondeur !

On aime en bouche le volume et la souplesse du vin : les vagues de fruits mûrs et savoureux s'enchaînent, sur les fruits à noyau et les agrumes confits et poivrés. Puis, les schistes semblent resserrer son imposante matière, apportant une sensation de force parfaitement canalisée,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

d'énergie interne qui nous propulse vers l'avant. Quant à la finale, elle impressionne par son intensité et sa persistance. Gambas flambées à l'abricotine, poisson ou poulet grillé aux épices tandoori, samossas aux légumes ou brochettes de volaille façon yakitori : n'hésitez pas à associer à ce magnifique Esprit d'Antan des épices et des cuissons grillées ou flambées.

Un nouveau classique du Domaine, sur un grand millésime : incontournable !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Esprit d'Antan - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Charmeur, floral : genêt, jasmin, lys, huile essentielle de violette. Pêche jaune, peau de poire, abricot flambé et mangue.

L'écorce de mandarine et l'orange se parent de notes de réglisse, de baie de Sichuan et d'encens

Bouche : Du volume et de la souplesse. Les vagues de fruits mûrs et savoureux s'enchaînent, sur les fruits à noyau et les agrumes confits et poivrés. Finale tendue et resserrée par les schistes.

Accords mets-vins : Gambas flambées à l'abricotine, poisson ou poulet grillé aux épices tandoori, samossas aux légumes ou volaille façon yakitori.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Collines Rhodaniennes

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques