

Domaine Pierre-Jean Villa - Condrieu Jardin Suspendu - 2019



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 meilleures sélections 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 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 (environ 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 granite. Des sols très drainants, soutenus par les fameuses chaillées de pierre sèche, patiemment bâties par des générations de vignerons sur ces vertigineux coteaux dont la pente avoisine parfois 60% !

Passé maître dans l'art de vendanger à parfaite maturité (autour de la mi-septembre sur ce magnifique millésime 2019), Pierre-Jean vinifie et élève ensuite son Condrieu, avec le moins d'intervention possible, dans des demi-muids de 500 litres, qui marquent moins le vin. Sur ce millésime 2019 décidément exceptionnel, ce Condrieu brille par sa finesse aromatique, son élégance aérienne parfaitement au diapason de cette verticalité minérale typique, qui nous plonge dans la profondeur des granites et structure le vin de bout en bout.

On démarre sur le charme floral et subtil de la lavande, de la violette, de l'acacia et des petites fleurs jaunes, sur la fraîcheur de l'estragon et du laurier, complétés d'une évocation délicate de baie de genièvre. Le fruit se montre tout aussi pur et raffiné : au nez, la pêche de vigne domine les débats. Mais, si le premier nez se montre encore un peu discret, c'est en bouche que le vin révèle déjà son potentiel extraordinaire, dans un véritable jaillissement de saveurs. On voyage entre la pêche, le citron vert, et de très nombreuses épices où l'on distingue la bergamote, le poivre de Sichuan, le gingembre, le poivre vert ou le bâton de réglisse. La confiture d'abricot n'est pas loin, la mandarine et la marmelade non plus. La rétro-olfaction renouvelle le cortège de fleurs que le vin dévoile progressivement : on pense maintenant aux fleurs d'amandier, d'oranger et de pêcher, on pense à la rose et à l'œillet. Le « Jardin Suspendu » est bien là, un jardin de rêve, à la fois raffiné et luxuriant.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Plus le vin avance en bouche, plus il se tend, plus sa matière semble fuselée, plus sa vibration minérale se précise, comme si la roche engloutissait peu à peu le fruit. Nous tenons là un modèle de grand vin de terroir, sculpté par le sol. A table, on pourra démarrer sur un saumon gravlax, puis enchaîner sur un dos de cabillaud rôti au safran ou des ris de veau braisés aux girolles !

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

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Condrieu Jardin Suspendu - 2019



Dégustation et accords

Robe : Brillante. Or pâle.

Nez : Élégant et raffiné. Charme floral et subtil de la lavande, de la violette, de l'acacia et des petites fleurs jaunes et blanches, fraîcheur de l'estragon, du laurier et de la baie de genièvre. Pêche de vigne, citron vert. Poivre, gingembre, réglisse.

Bouche : Excitante, portée par un jaillissement de saveurs de pêche, de confiture d'abricot, de zestes d'agrumes, de marmelade et d'épices. On retrouve une dimension florale (amandier, oranger). Superbe vibration minérale en final.

Accords mets-vins : Des plats épurés pour ne pas dénaturer sa finesse aromatique. Asperges vertes. Raie pochée. Dos de cabillaud rôti au safran. Ris de veau braisés aux girolles. Rigotte de condrieu.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques