

Domaine Pierre-Jean Villa - Primavera - 2020



Ce fringant Primavera constitue une parfaite entrée en matière dans le style à la fois frais et charmeur du millésime 2020 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'un relief minéral et épicé, renforçant la sapidité du vin.

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 parfaitement intégré, privilégiant les grands contenants (des demi-muids de 600 litres principalement) : tout est fait pour que le raisin exprime, dans l'équilibre, le meilleur de lui-même, de son terroir et du millésime.

Au premier nez, cet irrésistible Primavera offre un profil charmeur et jaillissant où les fruits mûrs et les essences florales voluptueuses se répondent dans une danse sensuelle et entraînante : les notes de suc de violette, d'essence de jasmin ou de muguet, de miel de lavande, s'entremêlent à la pêche blanche et à l'abricot, à la poire Comice, au litchi ou à la mangue, complétés d'une touche gourmande de chocolat blanc.

La bouche est gorgée d'un fruit juteux, charnu, aux saveurs de fruits à noyaux (au rang desquels on peut ajouter la mirabelle), de marmelade et de pulpe d'orange, de mangue et d'ananas. L'élevage, parfaitement ajusté, ajoute à la sensation de gourmandise, apportant de délicates touches d'épices douces. L'acidité parfaitement préservée renforce la sensation de dynamisme omniprésente. Le fruit ne vous quitte pas sur la finale, relevé d'une expression empyreumatique et poivrée des sols granitiques.

Floral, gourmand, résolument printanier, ce Primavera vous régalerait avec des asperges blanches accompagnées d'une sauce mousseline au cerfeuil, des œufs en gelée ou encore un cocktail de crevettes ou un chèvre frais...

Domaine Pierre-Jean Villa - Primavera - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Charmeur et frais : le suc de violette, l'essence de jasmin ou de muguet, le miel de lavande, s'entremêlent à la pêche blanche et à l'abricot, à la poire Comice, au litchi ou à la mangue, complétés d'une touche gourmande de chocolat blanc.

Bouche : Gorgée d'un fruit juteux, charnu, aux saveurs de fruits à noyaux, de mirabelle, de marmelade et de pulpe d'orange, de mangue et d'ananas. Finale très épicée (poivre, gingembre). Belle acidité juteuse. Finale tonique aux accents poivrés.

Accords mets-vins : Asperges blanches accompagnées d'une sauce mousseline au cerfeuil, des œufs en gelée ou encore un cocktail de crevettes ou un chèvre frais...



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Collines Rhodaniennes

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques