

## Domaine Pierre-Jean Villa - Esprit d'Antan - 2020



Ce superbe viognier, d'une irrésistible sensualité mais toujours tonique et vertical, 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 ce lointain passé glorieux, ce vignoble fut abandonné, au gré des méandres de l'histoire.

Ce n'est qu'en 1995 que 3 vigneron 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. 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.

Le nez de cet Esprit d'Antan s'ouvre dans un registre voluptueux et gourmand où l'on croise, pêle-mêle, les pignons et les noisettes fraîches, la mie de pain et la madeleine, le miel et le caramel d'Isigny, le suc de violette et le genêt, la fleur d'oranger et les épices douces, entre cannelle et vanille, ainsi que de nombreux fruits mûrs et expressifs autour de la poire, de la pêche blanche, du kaki et de l'anone.

En bouche, le vin, ample mais souple et glissant sur le palais, regorge de saveurs lascives de fruits compotés, de coulis d'abricot, d'anone, de prunes jaunes et de marmelade d'orange. Quatre-quarts et pâte d'amande ne sont pas loin, renforçant encore la gourmandise du propos. Puis, les schistes semblent resserrer son imposante matière, apportant une sensation de force parfaitement canalisée, d'énergie verticale qui nous propulse vers l'avant. Une énergie soulignée par des notes épicées stimulantes, autour du poivre et du ras el-hanout. La finale, puissante,

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

profondément imprégnée par le sol, confirme l'ancrage de cet Esprit d'Antan dans une forme de plénitude. Plus automnal que printanier, il vous réglera, à table, sur un quasi de veau servi avec une fricassée de champignons sauvages ou une escalope à la Comtoise.

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

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Pierre-Jean Villa - Esprit d'Antan - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Voluptueux, gourmand : pignons, amandes et noisettes fraîches, mie de pain, madeleine, miel et caramel d'Isigny, suc de violette et genêt, fleur d'oranger, épices douces, entre cannelle et vanille, poire, pêche blanche, kaki et anone.

Bouche : Du volume et de la souplesse. Des saveurs franches et lascives de fruits compotés, de coulis d'abricot, d'anone, de prunes et de marmelade d'orange, de quatre-quarts et de pâte d'amande. Finale verticale et énergique, relevée de poivre et ras el-hanout

Accords mets-vins : Un quasi de veau servi avec une fricassée de champignons sauvages ou une escalope à la Comtoise.



### Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Collines Rhodaniennes

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques