

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



Pour la première fois sur notre Route des Blancs, nous accueillons cette superbe syrah dans « l'esprit d'antan » 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 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. 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 sur échelas 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 la volupté des fleurs, la gourmandise juteuse des fruits rouges et noirs et une minéralité intense, aux accents fumés.

Le premier nez évoque des essences florales concentrées, autour de la rose et de la violette, mêlées à des notes gourmandes de confiture de framboises et de myrtilles, de ganache au chocolat. L'imprégnation des vignes dans les schistes donnent des accents fumés et toastés, évoquant tout autant le silex frotté, l'ardoise chaude que le pain grillé. Une note subtile de coulis de cassis précède un voile mentholé rafraîchissant.

En bouche, les fruits rouges triomphent, fraises et framboises en tête, dans de succulentes saveurs de confiture cuite au chaudron. On retrouve cette dimension fumée qui s'épanouit maintenant dans un registre plus viandé, entre volaille rôtie et canard laqué... Extrêmement savoureux, le

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

milieu de bouche nous gratifie de subtiles notes d'abricot et d'orange sanguine, et d'une touche finement poivrée. Que dire de la finale : c'est un modèle d'équilibre et de longueur !

Pour celles et ceux qui ne le connaissaient pas encore, voici la preuve flamboyante que Seyssuel abrite de grands terroirs, à la hauteur des Côtes-Rôties qui leur font face. Révélation pour certains, confirmation pour d'autres, cette Syrah dans l'Esprit d'Antan fera l'unanimité pour accompagner un magret aux aïelles, un chili con carne (pas trop pimenté), des tricandilles grillées à la cheminée ou encore un canard laqué à la Pékinoise !

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 Syrah - 2019



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond

Nez : Profond, fumé : essences florales concentrées, autour de la rose et de la violette, mêlées à des notes gourmandes de confiture de framboises et de myrtilles, de ganache au chocolat, silex frotté, ardoise chaude et pain grillé, une touche mentholée, cassis

Bouche : Les fruits rouges triomphent, fraises et framboises en tête. La dimension fumée s'épanouit maintenant dans un registre plus viandé, entre volaille rôtie et canard laqué. Dense et énergique, sur l'orange sanguine et une touche poivrée

Accords mets-vins : Un magret aux airelles, un chili con carne (pas trop pimenté), des tricandilles grillées à la cheminée ou encore un canard laqué à la Pékinoise !



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Collines Rhodaniennes

Millésime : 2019

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah

Culture : Principes biologiques