

Domaine Pierre-Jean Villa - Condrieu Jardin Suspendu - 2021



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 qu'il exploite 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 sols minces typiques, mêlant sables et cailloux sur un sous-sol de granite. Des sols très drainants, soutenus par les fameuses chaillées de pierres sèches, 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 (peu après le 20 septembre pour ce millésime particulièrement tardif), Pierre-Jean vinifie et élève ensuite son Condrieu, avec le moins d'intervention possible, dans des demi-muids de 500 et 600 litres, qui marquent moins le vin. Frais et élégant, ce Condrieu illustre avec justesse le style des 2021 avec ses accents floraux et chlorophylliens, son fruit juteux et tonique, sa bouche droite et percutante.

Au nez, on aime sa finesse aromatique, construite autour des fleurs d'amandier et d'oranger, de la menthe et du laurier, mais aussi, dans un deuxième temps, d'une touche de violette. La sensation de fraîcheur est omniprésente, y compris dans les évocations de fruits frais, à peine cueillis. On reconnaît la poire et l'abricot, complétés d'une touche tonique de citron vert.

La bouche, droite et fuselée, balance sans cesse entre un fruit plein d'énergie, autour de l'abricot, de la poire, du noyau de pêche et de la prune Reine-Claude et des amers épicés, évoquant cardamome verte, roquette, bâton de réglisse et thé matcha.

Plus le vin avance en bouche, plus il se tend, plus sa matière semble effilée, gagnée par l'expression empyreumatique du sol. La finale, d'une droiture exemplaire, est portée par la minéralité subtilement pimentée du

socle granitique.

A table, on pourra démarrer sur un saumon mariné à l'aneth et aux baies roses, des asperges vertes accompagnées d'une sauce à l'estragon ou une terrine de brochet aux herbes fines, servie tiède. On enchaînera sur un dos de cabillaud rôti et sa sauce aux câpres ou une féra pochée aux épices douces accompagnée d'une jardinière de légumes nouveaux.

Avec une régularité de métronome, Pierre-Jean signe un Condrieu de haut vol.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Condrieu Jardin Suspendu - 2021



Dégustation et accords

Robe : Brillante. Or pâle.

Nez : Élégant, fin : fleurs d'amandier et d'oranger, menthe et laurier, dans un deuxième temps, une touche de violette.

Poire et abricot à peine cueillis. Citron vert.

Bouche : Droite et fuselée, elle balance entre un fruit plein d'énergie, autour de l'abricot, de la poire, du noyau de pêche et de la prune Reine-Claude et des amers épicés, évoquant cardamome, roquette, bâton de réglisse et thé vert. Finale empyreumatique droite

Accords mets-vins : un saumon mariné à l'aneth et aux baies roses, des asperges vertes accompagnées d'une sauce à l'estragon ou une terrine de brochet aux herbes fines, servie tiède. Un dos de cabillaud rôti et sa sauce aux câpres ou une féra pochée aux épices douces



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques