

Domaine Pierre-Jean Villa - Condrieu Jardin Suspendu - 2022



Longtemps, les terrasses aménagées sur cet abrupt coteau granitique exposé plein Sud, ont été exploitées comme jardin potager. Ces magnifiques parcelles, au cœur 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 vigne 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, ces murets de pierres sèches, patiemment bâtis par des générations de vigneron sur ces vertigineux coteaux dont la pente avoisine parfois 60% !

Passé maître dans l'art de vendanger à parfaite maturité 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.

Voici, sur ce rayonnant millésime 2022, un superbe viognier dans sa version la plus pure et la moins capiteuse. Dès le premier nez, on apprécie la finesse des fragrances de fleur d'oranger, de jasmin, d'orgeat et de bâton de réglisse : autant de parfums qui semblent graviter, en apesanteur, autour d'un cœur de fruit dominé par la poire et la pêche. En dépit de la grande profondeur et de la complexité des arômes, on reste admiratif devant la fraîcheur d'un nez qui invite maintenant quelques effluves de citron vert et de résine de pin. Epices douces, curcuma, vanille et suc de violette sont là qui sillonnent un ciel olfactif clair et pur. La palette aromatique reste dynamique et délicieusement aérienne.

En bouche, on croque dans un fruit juteux, entre poire, prune Reine-Claude et une orange Outspan, aux amers dynamisants. Ce jus ample, riche, irrigue vos papilles et embarque avec lui d'intenses notes épicées. Le champ s'ouvre sur la lavande, la feuille de laurier, le poivre vert ou encore le clou de girofle. La structure se gonfle encore de cardamome et de réglisse. On revient sans cesse sur ce jus puissant mais toujours élégant qui nous régale et nous désaltère. La finale résolument minérale apporte une touche saline et pimentée à ce Condrieu complexe et

particulièrement gourmand.

Aromates méditerranéens et poissons charnus conviendront parfaitement à ce « Jardin Suspendu » éclatant de précision. On recommandera un saumon mariné à l'aneth et aux baies roses, un dos de cabillaud rôti aux zestes d'agrumes ou encore un tajine de lotte. Dans une optique plus terrienne, dans sa prime jeunesse, on se réglera en lui associant une andouillette de Troyes. Plus tard, optez pour des ris de veau croustillants en caramel d'agrumes.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Condrieu Jardin Suspendu - 2022



Dégustation et accords

Robe : Brillante. Or pâle.

Nez : Élégant, fin : fleur d'oranger, jasmin, orgeat, bâton de réglisse, poire, pêche, citron vert, résine de pin, curcuma, vanille, suc de violette.

Bouche : Ample, riche, d'intenses notes épicées, poire, prune Reine-Claude, orange Outspan, lavande, feuille de laurier, poivre vert, clou de girofle, cardamome, réglisse. Finale résolument minérale et qui apporte une touche saline et pimentée.

Accords mets-vins : Un saumon mariné à l'aneth et aux baies roses, un dos de cabillaud rôti aux zestes d'agrumes ou encore un tajine de lotte. Jeune, une andouillette de Troyes. Plus tard, des ris de veau croustillants en caramel d'agrumes.



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 : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques