

Domaine Pierre-Jean Villa - Viognier Esprit d'Antan - 2022



Ce superbe viognier, d'une irrésistible sensualité, incroyablement dense mais toujours tonique, 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 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 au service de ces 3 figures tutélaires, 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 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.

Nous sommes heureux de retrouver cet Esprit d'Antan, qui n'avait pas pu être produit sur le millésime 2021 du fait des dégâts trop importants occasionnés par le gel d'avril. Ici, tout n'est que volupté et douceur. Le nez s'ouvre sur une myriade de notes suaves et gourmandes. On se laisse charmer par les fragrances de violette, de fleur d'oranger, de miel d'acacia, de pain d'épices et de résine de pin. La ronde s'élargit ensuite pour intégrer de doux parfums de fruits à chair blanche, autour de la pêche et de la poire, saupoudrées d'un peu de poivre noir. Sur ce millésime pourtant riche et précoce, rien ne vient jamais engourdir vos sens. Et c'est bien là le miracle de ce viognier : vous faire voyager dans un vaste monde aux couleurs chamarrées, sans que jamais vous ne vous lassiez.

En bouche, un fruit mûr et explosif s'affirme dès l'entame. On croque avec gourmandise dans un raisin muscat, une prune jaune, une pêche juteuse. La texture est imprégnée à la fois de fruits acidulés et de fruits confiturés,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

dans un parfait équilibre. On pense tout autant aux zestes agrumes qu'à la confiture d'abricot. Des saveurs de crème pâtissière et de massepain rendent le milieu de bouche parfaitement irrésistible, avant que le surgissement du poivre et du ras el-hanout ne viennent dynamiser cette matière dense mais active, toujours en mouvement. En finale, on retrouve la fleur d'oranger et l'eau de rose. Le sol, présent, délivre quelques touches stimulantes de silex chaud. On balance sans cesse entre sensualité lascive et fermeté : quel équilibre !

Ce viognier aussi délicat que puissant se savourera à table, idéalement sur un quasi de veau servi avec une fricassée de champignons sauvages, sur une lotte à la Thaï ou encore un mijoté de congre au curry.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Viognier Esprit d'Antan - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Suave, gourmand : violette, fleur d'orange, miel d'acacia, pain d'épices, résine de pin, pêche, poire, poivre noir.

Bouche : Fruits acides, fruits confiturés ou mûrs, raisin de muscat, prune jaune, pêche, zestes agrumes, confiture d'abricot, crème pâtissière, massepain, poivre, ras el-hanout, matière dense toujours en mouvement. Finale sur la fleur d'oranger, le silex chaud.

Accords mets-vins : Un quasi de veau servi avec une fricassée de champignons sauvages, sur une lotte à la Thaï ou encore un mijoté de congre au curry.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Collines Rhodaniennes

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques