

Domaine Pierre-Jean Villa - Primavera - 2022



Ce fringant Primavera constitue une parfaite entrée en matière dans le style croquant typique des blancs 2022 chez Pierre-Jean Villa. Ces vignes de viognier occupent des coteaux escarpés, en limite des parcelles de Saint-Joseph du domaine. Ici l'altitude assez élevée (350 mètres environ) et l'exposition au Sud-Est contribuent à donner au vin son bel équilibre entre gras et fraîcheur. Le sol léger de sables granitiques, mêlant gneiss et schistes, convient parfaitement au viognier qui se pare d'un relief minéral et épicé, renforçant la sapidité du vin.

Densité de plantation élevée favorisant l'enracinement en profondeur, travail régulier des sols et contrôle des rendements, vendange manuelle ultra-sélective, au point optimal de maturité, pressurage très lent en grappes entières, vinification peu interventionniste (levures indigènes, application de certains principes de la biodynamie) et élevage parfaitement intégré, privilégiant les grands contenants (foudre et demi-muids) : tout est fait pour que le raisin exprime, dans l'équilibre, le meilleur de lui-même, de son terroir et du millésime.

Poursuivant une série d'années précoces (à l'exception notable de 2021), la vendange 2022 a démarré fin août après un été chaud et sec, heureusement arrosé, le 15 août, par une bonne pluie salvatrice. Le vigneron a vu ses efforts et sa patience récompensés par une maturation progressive des baies, offrant ainsi de beaux équilibres entre des aromatiques mûres, expressives, de la densité et une belle énergie aux accents d'agrumes épicés.

C'est un vin résolument printanier qui nous accueille dans le verre, avec un nez fleuri et aérien évoquant la fleur d'oranger, le muguet, le jasmin, la violette et l'iris. Des arômes de thym et de romarin de montagne viennent apporter une première touche épicée à un bouquet qui se complexifie à l'aération. Il délivre maintenant des notes d'amande, de cannelle et de poivre blanc. C'est fin, délicat, procurant une sensation de fraîcheur apaisante. La pêche jaune, l'abricot et la mangue rajoutent de la densité et de la profondeur au vin, tandis qu'une belle acidité mûre le relance, autour du citron jaune, de la bergamote et de l'orange sanguine.

En bouche, la promenade dans le verger se poursuit : on se régale de l'éclat des fruits, de la pêche de vigne, de la nectarine, de la mangue, de la mirabelle et de l'abricot. La texture est soyeuse, et l'onctuosité du vin trouve son équilibre avec la tension des agrumes : on aime l'acidité juteuse du citron de Menton et les amers distingués du pamplemousse rose. On se régale d'un jus à la fois voluptueux et énergique, aux accents poivrés et subtilement camphrés. La finale minérale s'étire longuement, évoquant le relief granitique qui a vu naître les raisins.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Servez ce vin plein de charme sur un risotto d'asperges vertes, petits pois, fèves fraîches et citron confit, un curry de crevettes ou de poulet au lait de coco et au gingembre, des gambas sautées à la citronnelle. Vous pourrez également l'associer à une parmigiana di melanzane ou une mousseline de crabe en brioche.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Primavera - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Printanier, aérien : fleur d'oranger, muguet, jasmin, violette, iris, thym, romarin de montagne, amande, cannelle, poivre blanc, pêche jaune, abricot, mangue, citron jaune, bergamote, orange sanguine.

Bouche : Pêche de vigne, nectarine, mangue, mirabelle, abricot, texture soyeuse, onctueuse, tension des agrumes (citron de menton, pamplemousse rose), jus voluptueux, énergique, plein de sève, aux accents poivrés et subtilement camphrés. Longue finale minérale.

Accords mets-vins : Un risotto d'asperges vertes, petits pois, fèves fraîches et citron confit, un curry de crevettes ou de poulet au lait de coco et au gingembre, des gambas sautées à la citronnelle, une parmigiana di melanzane ou une mousseline de crabe en brioche.



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Collines Rhodaniennes

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques