

Domaine Pierre-Jean Villa - Condrieu Jardin Suspendu - 2024 - Blanc



Sur ces vertigineuses terrasses granitiques du cœur de Condrieu, autrefois cultivées en jardins, Pierre-Jean Villa continue de révéler toute la noblesse du viognier. Les vignes, plantées à haute densité sur ces sols maigres de sables et de cailloux reposant sur le granit, plongent profondément dans le sous-sol, captant à la fois richesse et tension minérale.

Le millésime 2024, plus exigeant à la vigne que son prédécesseur, a demandé une grande précision à la vigne comme au chai, pour finalement donner des vins aux superbes équilibres entre fraîcheur et générosité. Fidèle à son approche peu interventionniste, Pierre-Jean a su préserver l'expression du fruit et du terroir, grâce à des vinifications soignées et un élevage en demi-muids qui respecte l'identité profonde du jus et du millésime.

Dès le premier nez, le vin séduit par son caractère immédiatement gourmand et charmeur. Les fruits s'imposent avec générosité : pêche blanche et jaune, brugnnon, abricot, clémentine, ananas et même une touche de mangue composent un bouquet estival et séduisant. Des notes florales typiques, entre violette et lilas, viennent affiner l'ensemble, tandis qu'une nuance de bergamote, légèrement camphrée, apporte fraîcheur et relief. À l'aération, le vin gagne en profondeur, révélant des touches balsamiques et résineuses, des accents de lavande, de gomme arabique, de sève de pin et une dimension plus minérale, presque poudrée.

La bouche se montre ample, souple et enveloppante, avec une texture presque huileuse qui porte un fruit savoureux, gorgé de sucs mais toujours tonique. Pêche, poire, prune Reine-Claude et fruits exotiques s'entremêlent à des agrumes pleins de fraîcheur et d'énergie, autour du yuzu ou du kumquat. Très vite, les épices prennent le relais, apportant du relief et de la complexité : poivre de Sichuan, clou de girofle, baie de genièvre, réglisse et une touche de cardamome viennent dynamiser le milieu de bouche.

La finale, longue et expressive, conjugue dynamisme et sapidité. Elle prolonge cette sensation gourmande sur des notes de fruits en coulis, tout en laissant s'installer une trame épicée persistante, aux accents de poudre de curry et de poivre, qui signe ce Condrieu décidément racé.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Moins démonstratif que certains millésimes plus solaires mais parfaitement maîtrisé, ce Condrieu 2024 séduit par son équilibre entre richesse et fraîcheur, gourmandise et complexité.

Il accompagnera parfaitement, dès aujourd'hui, des Saint-Jacques snackées, juste parsemées de zestes de citron yuzu, des asperges blanches sauce mousseline ou encore un boudin blanc. Après quelques années de garde, il aura gagné en profondeur et vous régalerà sur des paupiettes de veau ou de volaille, farcies aux champignons, accompagnées d'un jus de veau crémeux et d'une purée de topinambour.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Condrieu Jardin Suspendu - 2024 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Brillante. Or pâle.

Nez : gourmand et charmeur : pêche blanche et jaune, brugnon, abricot, clémentine, ananas, mangue, violette, lilas, bergamote, touches balsamiques et résineuses, lavande, gomme arabique, sève de pin, dimension minérale presque poudrée.

Bouche : ample, souple et enveloppante, texture presque huileuse, fruit savoureux et tonique. Pêche, poire, prune Reine-Claude, fruits exotiques, agrumes. Les épices apportent relief et complexité. Finale longue, expressive, entre fruits en coulis et trame épicée.

Accords mets-vins : aujourd'hui, Saint-Jacques snackées parsemées de zestes de citron yuzu, asperges blanches sauce mousseline ou un boudin blanc. Plus tard, paupiettes de veau ou de volaille, farcies aux champignons, jus de veau et une purée de topinambour.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques