

Domaine Pierre-Jean Villa - Primavera - 2024 - blanc



Ce fringant Primavera constitue une parfaite entrée en matière dans le style croquant et frais des blancs 2024 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 plus léger de sables granitiques, mêlant gneiss et schistes, convient parfaitement à l'emblématique cépage rhodanien 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 lieu de naissance et du millésime.

Sur ces terroirs d'altitude, ce viognier trouve, cette année, un équilibre particulièrement juste entre générosité aromatique, charme, fraîcheur et tension. Dès le premier nez, l'expression est résolument printanière, en parfaite cohérence avec le nom de la cuvée : une envolée de fleurs blanches évoque le lilas, le chèvrefeuille et le muguet, subtilement enlacés par une touche de lavande. Cette trame florale élégante évolue ensuite vers un registre plus gourmand, dominé par un abricot mûr et juteux, franchement pulpeux, enrichi d'une nuance lactique rappelant le lait ribot : elle apporte relief et profondeur.

À l'aération, des épices délicates apparaissent : une vanille douce et réconfortante, évoquant la gousse de Madagascar, mêlée à un poivre de Kampot finement dosé. L'ensemble est expressif, précis et particulièrement séduisant.

La bouche confirme immédiatement les promesses du nez avec une attaque nette, précise, portée par une définition aromatique remarquable. Le vin se montre limpide dans son expression, tout en développant une texture enveloppante qui tapisse le palais avec justesse, sans excès.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Chaque nuance de fruits, sur une déclinaison de fruits à noyau, et d'épices se déploie avec fluidité, active progressivement l'ensemble des sensations.

Le cœur de bouche se distingue par une générosité maîtrisée : dense et structuré, il conserve une grande digestibilité grâce à une trame minérale qui étire et dynamise la matière. Le millésime 2024, frais, joue ici un rôle clé en apportant tension et précision à un cépage qui peut parfois tomber dans l'opulence.

En finale, l'élevage se révèle avec subtilité, laissant apparaître des notes de bois noble, légèrement toastées, évoquant l'acacia, sans jamais dominer le fruit. La persistance est harmonieuse, élégante et parfaitement intégrée.

Un filet de bar rôti accompagné d'un beurre blanc légèrement citronné et de fenouil croquant lui conviendra parfaitement. Tout comme un vol au vent, aux fruits de mer ou aux ris de veau, et quelques champignons de saison, servi avec des légumes de printemps glacés. On terminera avec un fromage à pâte molle comme un brie affiné, accompagné d'un chutney d'abricot légèrement épicé.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Primavera - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : expressif, précis et particulièrement séduisant : envolée de fleurs blanches (lilas, chèvrefeuille, muguet), lavande, abricot, lait ribot, vanille (gousse de Madagascar), poivre de Kampo.

Bouche : attaque nette, précise, texture enveloppante sans excès, déclinaison de fruits à noyau et d'épices, cœur de bouche à la générosité maîtrisée : dense et structuré, trame minérale. En finale, notes d'acacia et persistance harmonieuse.

Accords mets-vins : filet de bar rôti avec un beurre blanc légèrement citronné et fenouil croquant. Un vol au vent, aux fruits de mer ou aux ris de veau, champignons de saison, et légumes de printemps glacés. Un brie affiné, avec un chutney d'abricot légèrement épicé.



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Collines Rhodaniennes

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques