

Domaine Pierre-Jean Villa - Condrieu Jardin suspendu - 2015 - blanc



Longtemps, les terrasses aménagées sur cet abrupt coteau granitique exposé plein Sud, ont été exploitées comme jardin potager. Ces magnifiques parcelles, au coeur de l'appellation Condrieu, ont retrouvé depuis leur vocation première : accueillir les plus belles vignes plantées de viognier.

Décidément 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 (star absolue de l'appellation), Pierre-Jean a rapidement compris que sur les meilleures parcelles de Condrieu, c'est toute l'alchimie de la rencontre entre cépage et terroir qu'il faut laisser s'opérer, le plus naturellement du monde.

Passé maître dans l'art de vendanger à parfaite maturité, et de vinifier avec le moins d'intervention possible, il propose un condrieu très pur et racé : à la fois floral, fruité et épicé, il conjugue une grande ampleur aromatique à une texture cristalline d'une rare élégance.

Toujours soucieux de trouver la meilleure harmonie et de ne surtout pas marquer le vin avec le bois, Pierre-Jean fait le choix d'élever en grands contenants de 600 litres pendant 12 mois. Le vin laisse pleinement s'exprimer dès aujourd'hui de subtiles notes de fleurs (glycines, jonquille), d'abricot, de mirabelle, de fruits blancs pochés, de nougat, de miel et de verveine. La bouche est juteuse, intense, sapide, mais toujours délicate, s'accompagnant d'accents minéraux évoquant le graphite. Et quelle finale ! D'une longueur insensée.

Un condrieu d'une rare maîtrise : un véritable travail d'orfèvre à faire figurer en bonne place dans votre cave !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Condrieu Jardin suspendu - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Brillante. Or pâle aux reflets verts

Nez : Puissant et sophistiqué. Notes florales (jonquille, glycine, jasmin). Herbes de provence. Verveine. Fruits (abricot frais, mirabelle, poire pochée). Miel, nougat. Graphite.

Bouche : Généreuse. Le fruit bien mûr est équilibré par des saveurs épicées, poivrées. Fraîcheur et tension sont au rendez-vous. Belle finale saline. Beaucoup de style.

Accords mets-vins : Des plats épurés pour ne pas dénaturer sa richesse aromatique. Asperges vertes. Raie pochée. Saint-Jacques rôties. Ris de veau. Rigotte de condrieu.



Conseils de service

À consommer :
Parfait dès aujourd'hui. Jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Culture : Approche biologique