

Domaine Pierre-Jean Villa - Viognier Esprit d'Antan - 2023 - blanc



Ce superbe viognier, d'une irrésistible sensualité, 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 vignerons 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 trois figures qui lui ont fait confiance et l'ont inspiré, avant de se lancer sous son propre nom en 2009.

Ces coteaux, Pierre-Jean les connaît par cœur. Pouvait-on imaginer qu'il n'y plante pas lui-même, 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 culturel 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.

Toujours aussi précis, Pierre-Jean signe un viognier d'une grande justesse aromatique. On plonge littéralement dans l'univers du célèbre cépage rhodanien, où les fleurs blanches jaillissent dès les premiers effluves : entre le muguet, l'acacia et la fleur d'oranger, complétés d'une touche de violette qui apporte élégance et profondeur au bouquet. Une sensation de pureté se dégage, reflet de la minéralité des terroirs, autour du parfum subtil d'une pierre chaude. L'abricot sec et le noyau de pêche, mêlés à des notes de yaourt frais, viennent compléter ce tableau harmonieux, aux contours réconfortants.

La densité du vin se déploie en bouche sur une matière veloutée, séveuse. Il s'exprime pleinement, révélant d'emblée des arômes généreux de fruits

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

mûrs : abricot Bergeron, pêche juteuse et melon d'eau. Le milieu de bouche est réveillé par une fraîcheur dynamisante, oscillant entre le zeste de pamplemousse, la fleur de citronnier et une amertume minérale qui prolonge ces notes salines. Quelques touches chaleureuses d'épices, convoquant le sumac, le cumin et la résine de pin, prolongent le plaisir, tandis que l'acidité équilibre l'ensemble, conférant au vin une texture dense, sans jamais verser dans la lourdeur.

Déjà bien ouvert, Esprit d'Antan nous offre un profil parfumé auquel nous associerons volontiers des mets délicats comme un carpaccio de Saint-Jacques à l'huile d'argan, zestes d'agrumes et baie rose. On imagine aussi une belle volaille rôtie, contisée au yaourt pour la rendre encore plus moelleuse, et travaillée avec quelques épices comme la cardamome et l'anis. On pourra la servir avec une purée de patate douce. En fin de repas, que diriez-vous d'un gouda au cumin ?

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Viognier Esprit d'Antan - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : pur, harmonieux, aux contours réconfortants : muguet, acacia, fleur d'oranger, violette, pierre chaude, abricot sec, noyau de pêche, yaourt frais.

Bouche : séveuse, juteuse, abricot Bergeron, pêche, melon d'eau. fraîcheur dynamisante (zeste de pamplemousse, fleur de citronnier), amertume minérale prolongeant les notes salines. Sumac, cumin et résine de pin prolongent le plaisir. L'acidité équilibre le tout.

Accords mets-vins : carpaccio de Saint-Jacques à l'huile d'argan, zestes d'agrumes et baie rose. Volaille rôtie contiser au yaourt, avec de la cardamome et de l'anis et accompagnée d'une purée de patate douce. En fin de repas, gouda au cumin.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Collines Rhodaniennes

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques