

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Pierre-Jean Villa - Primavera - 2023 - blanc



Ce fringant Primavera constitue une parfaite entrée en matière dans le style croquant et parfaitement équilibré des blancs 2023 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 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 terroir et du millésime.

L'ascension aromatique commence par des expressions puissantes d'herbes sèches, de romarin, de pot-pourri de fleurs blanches, entre tilleul, chèvrefeuille et muguet. Ce premier nez caressant séduit immédiatement. Le deuxième rideau s'ouvre sur des notes plus épicées de poivre gris, de noix de muscade et de cannelle. On navigue ensuite vers des contrées estivales, parfois plus exotiques, évoquant des fruits bien mûrs parmi lesquels figurent en bonne place la pêche jaune, la mangue, le litchi, l'abricot confit et une note de banane séchée. On s'arrête enfin sur de suaves parfums de guimauve, de suc de violette et de bonbon subtilement réglissé. On aime l'harmonie qui règne ici entre densité et énergie.

L'entame de bouche est saline avant de laisser poindre de succulentes saveurs de fruits confits, de pâte de fruit à l'abricot. Le jus, certes large, révèle une trame acidulée tonique sur les papilles. La pêche et la mangue se marient avec une marmelade d'agrumes, riche en zestes confits. Les amers s'affirment en milieu de bouche pour relancer le jus. La finale s'étire autour de notes poivrées et camphrées et de tannins aux belles aspérités.

Ce Primavera, aussi estival que printanier, vous réglera sur un saumon gravlax ou un chirashi. On n'hésitera pas à l'associer, dans 2 ou 3 ans, à quelques asperges vertes rôties à la feta ou encore, avec un curry jaune

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de poulet au lait de coco et au gingembre.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Primavera - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : puissant, énergique : herbes sèches, romarin, pot-pourri de fleurs blanches (tilleul, chèvrefeuille, muguet), poivre gris, noix de muscade, cannelle, pêche jaune, mangue, litchi, abricot confit, banane séchée, guimauve, suc de violette, bonbon réglissé.

Bouche : fruits confits, pâte de fruit à l'abricot, trame acidulée tonique, pêche, mangue, marmelade d'agrumes (zestes confits). Les amers s'affirment en milieu de bouche. La finale s'étire autour de notes poivrées et camphrées et de tannins aux belles aspérités

Accords mets-vins : sur un saumon gravlax ou un chirashi. On n'hésitera pas à l'associer, dans 2 ou 3 ans, à quelques asperges vertes rôties à la feta ou encore, avec un curry jaune de poulet au lait de coco et au gingembre.



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Collines Rhodaniennes

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques