Domaine Pierre-Jean Villa - Condrieu Jardin Suspendu - 2016 - 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 en 2016 un Condrieu d'une pureté exemplaire et surtout, délicieusement harmonieux : à la fois floral, fruité et épicé, il conjugue une grande ampleur aromatique à une texture soyeuse d'une haute distinction.

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), accompagnées de gourmands arômes d'abricot, de poire pochée, de goyave, de nougat et de miel. La fraîcheur du millésime a été parfaitement conservée, s'exprimant au nez comme en bouche sur des notes de bergamote, de mandarine ou de kumquat. La bouche est juteuse, intense, sapide, mais toujours délicate et dynamique, avec ses accents minéraux évoquant le graphite et les épices. Et quelle finale ! D'un équilibre magistral et d'une longueur insensée.

Pierre-Jean Villa signe, sur cet exceptionnel millésime 2016, un Condrieu qui fera date et se hisse sans conteste au sommet de l'appellation. Bravo.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Condrieu Jardin Suspendu - 2016 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Brillante. Or pâle aux reflets verts

Nez : Puissant et sophistiqué. Notes florales (jonquille, glycine, jasmin). Herbes de provence. Bergamote, kumquat, mandarine. Abricot frais, poire pochée, goyave. Miel, nougat. Graphite, épices.

Bouche : Ample et soyeuse. 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 en bouteille (1/2 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Culture : Approche biologique