

Domaine Pierre-Jean Villa - Côte-Rôtie Carmina - 2016



Pierre-Jean Villa est incontestablement un des vigneron les plus doués de sa génération, et l'un des plus entreprenants aussi. S'il excelle à magnifier l'expression du viognier ou de la roussanne sur les coteaux vertigineux de Chavanay, il a su également, au fil des années, se hisser parmi les signatures de référence de la prestigieuse Côte-Rotie !

Cette cuvée Carmina est un clin d'œil à l'œuvre célèbre de Carmina Burana, de Carl Orff, avec ses chœurs puissants, complexes et sensuels, mais aussi à la couleur carmin, symbole de la passion et de la force. Elle est issue de vignes de syrah âgées d'une bonne vingtaine d'années, plantées à une densité élevée (plus de 10 000 pieds l'hectare) sur différentes parcelles illustrant les nombreuses nuances de ces terroirs de terrasses granitiques, plus ou moins recouverts de gneiss, plus ou moins argileux, plus ou moins riches en oxydes de fer.

Sur ce millésime tardif, les vignes ont bénéficié pleinement des chaleurs ensoleillées d'août et de septembre pour permettre à la syrah d'atteindre une bonne maturité. Pierre-Jean avait pris soin, fin juillet, de réaliser quelques vendanges en vert pour faciliter le mûrissement. Les vendanges se sont étalées jusqu'au 12 octobre, dans des conditions idéales de température et de temps sec.

Sur cette cuvée, Pierre-Jean fait le choix d'un éraflage partiel, la proportion de grappes non éraflées renforçant la structure tannique du vin et apportant un supplément de complexité aromatique et de fraîcheur. Macération et fermentation se font en cuve, avec peu de remontages, pendant une vingtaine de jours. Vient ensuite le temps d'un long élevage en fûts et demi-muids, pendant 24 mois au total.

Au-delà de son fruit pur et sensuel, sur des évocations de prune rouge, de mûre et de framboise, c'est bien la superbe sensation veloutée en bouche qui nous enchante. On aime aussi les notes florales subtiles, entre rose rouge, pivoine et un soupçon de violette, tout comme cette nuance fumée évoquant le cigare. Une dimension viande (sur la viande rouge) vient compléter un bouquet à la fois puissant et terriblement gourmand.

Les tannins se fondent parfaitement dans la trame minérale et épicée du vin : dense, séveuse, mais toujours serrée et énergique, cette Côte-Rôtie Carmina 2016 séduit de bout en bout, nous laissant avec une belle sensation de plénitude et d'équilibre serein. On l'imagine fort bien avec une poule faisane farcie aux girolles, un coq au vin, ou, tout simplement, une belle pièce de bœuf grillée au feu de bois accompagnée de pommes de terre à la sarladaise.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Côte-Rôtie Carmina - 2016



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, reflets pourpres

Nez : Sensuel, complexe : prune rouge, mûre et framboise. Rose rouge, pivoine et un soupçon de violette. Havane. une touche viandée (viande rouge).

Bouche : Les tannins bien mûrs se fondent parfaitement dans la trame minérale et épicée du vin : dense, séveux, mais toujours serré et énergique. Grosse persistance.

Accords mets-vins : Une poule faisane farcie aux girolles, un coq au vin, ou, tout simplement, une belle pièce de bœuf grillée au feu de bois accompagnée de pommes de terre à la sarladaise.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2021 et 2030

Température de service : 17°

Ouverture : Aération préalable de deux heures. Carafage recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Côte-Rôtie

Millésime : 2016

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah

Culture : Principes biologiques