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



En deux millésimes seulement, Pierre-Jean a su imposer cette Côte-Rôtie parcellaire parmi les vins absolument incontournables de la prestigieuse appellation ! Chapeau.

Cette cuvée confidentielle et déjà très recherchée est issue d'une petite parcelle de vieilles vignes de syrah, en sélection massale, plantée sur le célèbre terroir granitique de la Côte Brune. Ici, il faut impérativement laisser parler le sol, capable de donner au vin une profondeur extraordinaire doublée d'une énergie prodigieuse.

C'est d'autant plus vrai sur un millésime comme 2016 qui a su donner à la syrah une belle concentration aromatique tout en préservant une tension et une acidité remarquables. Toutes qualités que l'on retrouve aujourd'hui dans cette Côte-Rôtie Fongeant absolument remarquable d'intensité et d'équilibre.

Pierre-Jean vinifie en vendanges entières près des ¾ de la récolte, renforçant ainsi la densité tannique du vin mais aussi sa fraîcheur. L'élevage de 24 mois, en fûts et demi-muids, est déjà particulièrement bien intégré, apportant de fines notes mentholées et poivrées, mais aussi de bois précieux (santal, palissandre) et soulignant les nuances minérales du vin, sur le graphite.

S'il nécessitera bien sûr quelques années de garde pour commencer à se livrer pleinement, on perçoit ici une qualité de fruit exceptionnelle, sur les fruits noirs et rouges, entre cassis, framboise et ce côté acidulé de la groseille. De fines notes florales, entre violette, pivoine et rose fanée, soulignent le grand raffinement du vin.

La bouche, particulièrement juteuse, est là encore dotée d'une finesse de toucher remarquable : on combine ici la chair si savoureuse du fruit avec une matière tendue, effilée, qui annonce une très longue finale délicatement poivrée. Enorme potentiel de garde bien sûr pour cette Côte-Rôtie qui devrait vous ravir avec un filet de boeuf, accompagné d'une purée à la truffe noire. A moins que vous ne préfériez opter pour un canard rôti aux épices douces ou un véritable canard laqué à la Pékinoise.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, reflets pourpres

Nez : Fruits noirs et rouges, entre cassis, framboise et ce côté acidulé de la groseille. De fines notes florales, entre violette, pivoine et rose fanée. Bois précieux (santal, palissandre), une touche mentholée. Graphite.

Bouche : Très subtile. On combine ici la chair si savoureuse du fruit avec une matière tendue, effilée, qui annonce une très longue finale délicatement poivrée.

Accords mets-vins : Un filet de boeuf rôti, accompagné d'une purée à la truffe noire. Un canard laqué à la Pékinoise. Une canette rôtie aux épices douces.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

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