Domaine Pierre-Jean Villa - Condrieu Jardin Suspendu - 2020

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 meilleures sélections de viognier.

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 (véritable légende de l'appellation), Pierre-Jean a rapidement compris que sur les meilleures parcelles de Condrieu, c'est bien l'alchimie de la rencontre entre cépage et terroir qu'il faut laisser opérer, le plus naturellement du monde.

La parcelle qu'il exploite fut plantée à la fin des années 1990, à une densité élevée pour la région (environ 9000 pieds par hectare). La concurrence entre les pieds a favorisé l'enracinement en profondeur, dans ces fameux sols minces mêlant sables et cailloux sur un sous-sol de granite. Des sols très drainants, soutenus par les fameuses chaillées de pierres sèches, patiemment bâties par des générations de vignerons sur ces vertigineux coteaux dont la pente avoisine parfois 60% !

Passé maître dans l'art de vendanger à parfaite maturité (dès la fin du mois d'août sur ce millésime particulièrement précoce), Pierre-Jean vinifie et élève ensuite son Condrieu, avec le moins d'intervention possible, dans des demi-muids de 500 et 600 litres, qui marquent moins le vin. Sur ce millésime 2020 brillant, ce Condrieu séduit par sa finesse aromatique, son élégance aérienne et florale, mais aussi la douceur enveloppante de son fruit et sa finale effilée, à l'empyreumatisme subtil.

Après une bonne aération, on démarre sur une composition subtile et lumineuse marquée par la fraîcheur chlorophyllienne des herbes de montagne, regardant du côté d'une Chartreuse jaune, de l'anis vert, de la violette, de l'acacia et des fleurs blanches. Le fruit resplendit sur des notes très pures de pêche blanche et d'abricot, complétées d'une nuance de jus de poire. Les épices ne sont pas loin, entre gingembre, poivre blanc et safran, tout comme les agrumes, orange et mandarine en tête.

Le toucher de bouche soyeux et frais évoque la douceur d'un coulis de fruits à noyau et de poires, relevés de fines notes épicées, entre armoise, badiane, réglisse et poivre vert. Plus le vin avance en bouche, plus il se tend, plus sa matière est effilée, gainée par l'expression subtilement empyreumatique du sol. Elégant, intense et vertical, d'une allonge considérable, nous tenons là un modèle de grand vin de terroir, sculpté dans la roche.

A table, on pourra démarrer sur un saumon gravlax ou des asperges blanches sauce mousseline, puis enchaîner sur un dos de cabillaud rôti au safran, une féra pochée aux épices douces accompagnée d'une jardinière de légumes nouveaux, ou encore des quenelles sauce Nantua ou des ris de veau braisés aux girolles.

Avec une régularité de métronome, Pierre-Jean signe encore une fois un des grands Condrieux du millésime !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Condrieu Jardin Suspendu - 2020

Dégustation et accords

Robe : Brillante. Or pâle.

Nez : Elégant et subtil. Fraîcheur des herbes de montagne, regardant du côté d'une Chartreuse jaune, de l'anis vert, de la violette, de l'acacia et des fleurs blanches. Pêche blanche, abricot, jus de poire. Gingembre, poivre blanc et safran. Zeste d'orange

Bouche : Soyeux et frais, évoquant la douceur de coulis de fruits à noyau et de poires, relevés de fines notes épicées, entre armoise, badiane, réglisse et poivre vert. Un milieu de bouche effilé, gainé par l'expression subtilement empyreumatique du sol. Très long

Accords mets-vins : Un saumon gravlax ou des asperges blanches sauce mousseline, un dos de cabillaud rôti au safran, une féra pochée aux épices douces accompagnée d'une jardinière de légumes nouveaux, ou encore des quenelles sauce Nantua ou des ris de veau braisés

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques