

Domaine Pierre-Jean Villa - Côte-Rôtie Fongéant - 2019



Initiée avec le millésime 2014, Pierre-Jean a su imposer cette Côte-Rôtie parcellaire parmi les vins absolument incontournables de la prestigieuse appellation ! Quand on goûte à ce prodigieux millésime 2019, on comprend immédiatement pourquoi.

Cette cuvée confidentielle et déjà très recherchée est issue d'une petite parcelle de vieilles vignes de syrah, en sélection massale, plantée voici plus de 60 ans 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 2019, à la fois solaire et aux faibles rendements, 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 Fongéant absolument remarquable d'intensité et d'équilibre.

Pierre-Jean vinifie en vendanges entières près des trois quarts des grappes, renforçant ainsi la densité tannique du vin mais aussi sa fraîcheur et sa complexité aromatique. 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.

Le premier nez s'ouvre dans un registre résolument sensuel de panna cotta au coulis de fraise et de framboise, de jus de cerise et de purée de cassis, de grenade, de loukoums et de pâtisseries orientales au miel et aux épices douces, entre cannelle et curcuma. L'Orient, ses marchés aux épices, ses couleurs chatoyantes, cette Côte-Rôtie nous fait voyager ! On aime aussi ces notes d'encens, de suie, de bois précieux et de tabac blond.

Le toucher de bouche se montre tout aussi sensuel : c'est une soie délicate qui nous caresse le palais, déposant ses saveurs de cerise, de prune rouge, de clafoutis aux cerises et de jus de grenade. Autant de fruits qui se chargent ensuite d'une myriade d'épices dynamisantes, entre menthe poivrée, clou de girofle, safran et cardamome, complétées d'une note tonique de zeste d'orange confite et cette présence luxueuse et raffiné de bois de Santal ou de palissandre.

Si la qualité de fruit est exceptionnelle, la maturité des tannins l'est tout autant. La roche et ses accents empyreumatiques porte très loin le fruit, tout au long d'une finale interminable et particulièrement sapide.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Enorme potentiel de garde bien sûr pour cette Côte-Rôtie qui devrait vous ravir, jeune, sur un canard laqué à la pékinoise, en 2 services, et, plus tard, sur une oie rôtie aux fruits secs, patates douces et confiture d'oignons rouges, un jambon entier au Madère et gratin de macaronis ou encore un perdreau rôti au Muscat de Hambourg parsemé de quelques copeaux de truffe noire...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Côte-Rôtie Fongéant - 2019



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, reflets vermillon, veloutée

Nez : Sensuel : panna cotta au coulis de fraise et de framboise, jus de cerise et purée de cassis, grenade, loukoums et pâtisseries orientales au miel et aux épices douces, entre cannelle et curcuma. Encens, bois précieux, tabac blond

Bouche : Une soie délicate caresse le palais, déposant ses saveurs de prune rouge, de clafoutis aux cerises et de jus de grenade. Des épices dynamisantes en milieu de bouche entre menthe poivrée, clou de girofle, safran, cardamome. Grand raffinement de la finale

Accords mets-vins : Un canard laqué à la pékinoise, en 2 services, une oie rôtie aux fruits secs, patates douces et confiture d'oignons rouges, un jambon entier au Madère et gratin de macaronis, un perdreau rôti au Muscat de Hambourg parsemé de copeaux de truffe



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2038

Température de service : 17°

Ouverture : Aération préalable de deux heures. Carafage recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Côte-Rôtie

Millésime : 2019

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah

Culture : Principes biologiques