Domaine Pierre-Jean Villa - Primavera - IGP Collines rhodaniennes - 2014

Ce très beau vin blanc sent bon le printemps et les fleurs qui tapissent les sols des vignes escarpées, plantées en limite des parcelles de Saint-Joseph du domaine. Ici l'altitude assez élevée (350 mètres environ) et l'exposition au sud-est contribuent à donner à ce vin un bel équilibre entre gras et fraîcheur. Le sol léger de sables granitiques, mêlant gneiss et schistes, convient parfaitement au viognier qui compose exclusivement cette cuvée.

Limitation des traitements phyto-sanitaires, densité de plantation élevée, vendanges entières, vinification peu interventionniste (levures indigènes, application de certains principes de la bio-dynamie), tout est fait ici pour que le viognier, après un élevage de 12 mois en demi-muids (600 litres), exprime le meilleur de lui-même et de son terroir.

Le résultat séduit : un blanc puissant, aux arômes de pêche de vigne, d'abricot, réhaussés par des notes plus épicées de bergamote, de poivre, d'aiguilles de pin. La bouche est sensuelle, ronde et soyeuse, tout en restant légère et très digeste.

Compagnon idéal d'un bel apéritif dînatoire, accompagnant tarama, tatziki, haddock ou saumon fumé, le Primavera se révèle gai, enjoué, lumineux, un peu à l'image de Pierre-Jean lui-même !

Un très beau vin du Rhône à prix très raisonnable !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Primavera - IGP Collines rhodaniennes - 2014

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Très expressif : pêche de vigne, abricot mûr, marmelade. Notes d'agrumes, de bergamote et d'épices (poivre gris).

Bouche : Beaucoup de sensualité. Matière onctueuse. Bel équilibre entre le gras, la rondeur et la fraîcheur. Finale enjouée, sur le fruit.

Accords mets-vins : Tarama, tzatziki au concombre, fromage blanc aux herbes. Saumon fumé. Salade de haddock, oeuf poché et pomme de terre.

Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et pour 2 ans.

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 h)

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Collines Rhodaniennes

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Approche bio-dynamique