

Domaine Pierre-Jean Villa - Crozes-Hermitage Accroche-coeur - 2021



Nommé en hommage aux apex et petites vrilles de la vigne, qui se développent pendant la phase de croissance et forment de petits « accroche-cœurs », ce Crozes-Hermitage séduit par la franchise de son fruit et sa belle énergie interne.

Cette cuvée enthousiasmante est née d'une vigne d'une quinzaine d'années sur les sols alluvionnaires typiques de la célèbre appellation de la rive gauche du Rhône, mêlant loess et galets roulés par le Rhône.

Sur ce millésime 2021 aux maturités tardives et au fruit croquant, Pierre-Jean semble avoir rapidement capté qu'il ne fallait pas aller chercher d'extraction prononcée mais qu'il était plus judicieux de laisser parler la vérité du fruit, dans toute sa pureté, sa finesse et son énergie naturelle. La robe claire et lumineuse pour une syrah, évoquant un jus de cerise limpide, en témoigne. Après un éraflage total, les raisins sont restés en cuvaison pendant quinze jours, avec peu de pigeage. L'élevage se poursuit ensuite sur un an, principalement en demi-muids de 500 litres.

Le résultat séduit aujourd'hui par son bel équilibre naturel, structuré autour d'un fruit croquant dominé par la cerise et la framboise, complétées d'une touche de cassis frais et d'une autre évoquant la tomate cerise bien mûre. Des notes végétales subtiles de ronce, de rosier et d'eucalyptus soulignent la fraîcheur d'un vin qui n'oublie pas d'être gourmand, comme en témoigne cette succulente note de crème au chocolat. La dimension florale s'ouvre à l'aération, dans un registre plutôt sensuel de pivoine et de violette, tandis qu'on retrouve le caractère épicé et tonique de cette syrah rhodanienne, autour du poivre rose et le graphite. Ici, tout sonne parfaitement juste.

Même sensation d'équilibre en bouche où le vin est porté par des tannins tendres, souples et un fruit évoquant des coulis crémeux de cerise, de framboise et de baie noire que l'on aurait relevés de quelques épices. On reconnaît le poivre bien sûr, mais aussi la baie de genièvre et le clou de girofle.

On aime l'énergie de la finale, aux accents cacaotés, animée par une vibration minérale qui ne cesse de rehausser l'empreinte du fruit frais. Un Crozes-Hermitage de partage et d'amitié qui vous réglera autour d'un beau plateau de charcuteries mais aussi d'un tartare de bœuf modérément épicé.

Domaine Pierre-Jean Villa - Crozes-Hermitage Accroche-coeur - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond

Nez : Croquant : cerise et framboise, complétées d'une touche de cassis frais et d'une autre évoquant la tomate cerise bien mûre. Des notes végétales subtiles de ronce, de rosier et d'eucalyptus, crème au chocolat, pivoine et violette, poivre rose, graphite

Bouche : Bel équilibre. Des tannins tendres et souples et un fruit évoquant des coulis crémeux de cerise, de framboise et de baie noire, relevés de baie de genièvre, de clou de girofle et de poivre. Finale aux accents cacaotés et fumés

Accords mets-vins : Idéal sur un beau plateau de charcuteries mais aussi d'un tartare de bœuf modérément épicé.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Crozes-Hermitage

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah

Culture : Principes biologiques