

Domaine Pierre-Jean Villa - Côte-Rôtie Carmina - 2020



Pierre-Jean Villa est incontestablement un des vignerons les plus doués de sa génération, et l'un des plus entreprenants aussi. S'il excelle à magnifier l'expression du viognier ou de la roussanne sur les coteaux vertigineux de Chavanay, il a su également, au fil des années, se hisser parmi les signatures de référence de la prestigieuse Côte-Rotie !

Cette cuvée Carmina est un clin d'œil à l'œuvre célèbre de Carmina Burana, de Carl Orff, avec ses chœurs puissants, complexes et sensuels, mais aussi à la couleur carmin, symbole de la passion et de la force. Elle est issue de vignes de syrah âgées d'une bonne vingtaine d'années, plantées à une densité élevée (plus de 10 000 pieds l'hectare) sur différentes parcelles illustrant les nombreuses nuances de ces terroirs de terrasses granitiques, plus ou moins recouverts de gneiss, plus ou moins argileux, plus ou moins riches en oxydes de fer.

Le millésime 2020 restera dans les annales pour sa précocité. Ce n'est que la deuxième fois (la première était en 2003) que les vendanges ont débuté en août, dès le 26. Une précocité qui a évité à la vigne de souffrir de stress hydrique malgré un mois d'août sec et très chaud. Comme si la vigne s'habitue à ces conditions estivales de plus en plus extrêmes, les degrés d'alcool potentiel ont moins grimpé que les années précédentes, et les syrahs ont su conserver une belle acidité. Terminée le 14 septembre, la récolte a permis de rentrer un raisin dans un état sanitaire exceptionnel, doté d'une remarquable intensité aromatique, avec des jus à la fois denses et frais.

Sur cette cuvée, Pierre-Jean fait le choix d'un éraflage partiel, la proportion de grappes non éraflées renforçant la structure tannique du vin et apportant un supplément de complexité aromatique et de fraîcheur. Macération et fermentation se font en cuve, avec peu de remontages, pendant une vingtaine de jours. Vient ensuite le temps d'un long élevage en fûts et demi-muids, pendant 24 mois au total.

Au-delà de son fruit pur et sensuel, sur des évocations de prune bleue, de mûre, de myrtille et de cerise confite, c'est bien la superbe sensation veloutée en bouche qui nous enchante. On aime aussi les notes florales subtiles, entre rose rouge, pivoine et un soupçon de violette, tout comme cette nuance fumée de cendre et de tabac brun. Au fil de l'aération, la dimension épicée s'affirme, sur une touche orientale de ras-el-hanout, de poivre gris et de cumin. On finit sur une note de tapenade noire qui nous ouvre l'appétit !

Les tannins se fondent parfaitement dans la trame minérale et épicée du vin : dense, soyeuse et enveloppante, mais toujours active et énergique,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

cette Côte-Rôtie Carmina 2020 séduit de bout en bout, nous laissant avec une belle sensation de plénitude et d'équilibre serein, sur des saveurs de fruits noirs, de poivre et d'olives à la grecque.

On l'imagine fort bien avec un coq au vin, une daube provençale aux olives, ou, tout simplement, une belle pièce de bœuf grillée au feu de bois accompagnée de pommes de terre à la sarladaise.

En 2020, cette cuvée fut produite en toute petite quantité. ne tardez pas.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Côte-Rôtie Carmina - 2020



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, reflets pourpres

Nez : Sensuel, complexe : prune rouge, mûre, myrtille et framboise. Rose rouge, pivoine et un soupçon de violette.

Havane. une touche viandée (viande rouge). Nuance fumée, tabac. Ras el-hanout, poivre et une once de cumin.

Bouche : Les tannins bien mûrs se fondent parfaitement dans la trame minérale et épicée du vin : dense, séveux, mais toujours serré et énergique. Grosse persistance.

Accords mets-vins : Une poule faisane farcie aux girolles, un coq au vin, une daube provençale aux olives, ou, tout simplement, une belle pièce de bœuf grillée au feu de bois accompagnée de pommes de terre à la sarladaise..



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035 à 2040

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côte-Rôtie

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah

Culture : Principes biologiques