Domaine Pierre-Jean Villa - Primavera - 2021

Ce fringant Primavera constitue une parfaite entrée en matière dans le style frais et croquant du millésime 2021 chez Pierre-Jean Villa. Ces vignes de viognier occupent des coteaux escarpés, 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 au vin son bel équilibre entre gras et fraîcheur. Le sol léger de sables granitiques, mêlant gneiss et schistes, convient parfaitement au viognier qui se pare d'un relief minéral et épicé, renforçant la sapidité du vin.

Densité de plantation élevée favorisant l'enracinement en profondeur, travail régulier des sols et contrôle des rendements, vendange manuelle ultra-sélective, au point optimal de maturité, pressurage très lent en grappes entières, vinification peu interventionniste (levures indigènes, application de certains principes de la biodynamie) et élevage parfaitement intégré, privilégiant les grands contenants (foudre et demi-muids) : tout est fait pour que le raisin exprime, dans l'équilibre, le meilleur de lui-même, de son terroir et du millésime.

Un millésime 2021 tardif, où ces parcelles de viognier ont été relativement épargnées par le gel d'avril qui a surtout causé des dégâts sur les coteaux des Condrieux et Côtes-Rôties.

On respire tout d'abord à plein nez la garrigue, ses herbes séchées, et le schiste, tout en ayant l'impression de se promener au-dessus d'un lit de pétales de petites fleurs blanches, entre acacia, jasmin et muguet. C'est ouateux et tendu à la fois. Le deuxième nez est empreint d'une coloration plus épicée, aux accents exotiques. Le poivre et la bergamote voisinent avec le litchi ou la mangue. Un cadre impeccable pour libérer le cœur d'un vin à la puissance tranquille, sans esbrouffe. Les marqueurs du viognier s'affichent finalement avec délicatesse, libérant des notes exquises de violette, d'aubépine et de pêche jaune. Le cépage, parfois exubérant, est ici parfaitement dompté.

La bouche offre, dès l'entame, une tension bien ajustée. La dégustation vous fait grimper sur quelques éboulis granitiques, où vous serez grisés par une brise fraîche et iodée. Le jus, soudain plus sensuel, déroule ensuite sa myriade d'expressions estivales autour des fruits jaunes, de saveurs d'ananas, de marmelade à l'orange et d'abricot charnu. Ces impressions alanguissantes sont magnifiquement ponctuées par des amers de rebond. On s'arrête, en finale, sur de stimulantes notes camphrées et poivrées. La trame est persistante et subtile. On redécouvre ce grand cépage rhodanien qui s'exprime ici dans la justesse, la fraîcheur et le dynamisme.

L’énergie primesautière de ce Primavera accompagnera parfaitement sushis ou saumon gravlax. Des asperges vertes rôties à la feta conviendront également à ce classieux et fringant viognier.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre-Jean Villa - Primavera - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Expressif, frais : petites fleurs blanches, entre acacia, jasmin et muguet, herbes séchées, garrigue, schistes, Poivre gris et bergamote. Mangue et litchi. Puis la violette, l'aubépine et la pêche jaune

Bouche : Belle tension de l'entame, sur une structure pierreuse et épicée. Puis le jus se fait plus sensuel autour des fruits jaunes, des saveurs d'ananas, de marmelade à l'orange et d'abricot charnu. Du rebond sur de fins amers. Finale aux notes de poivre

Accords mets-vins : Asperges blanches accompagnées d'une sauce mousseline au cerfeuil, des œufs en gelée ou encore un saumon gravlax ou un chèvre frais... sushis ou saumon gravlax. Des asperges vertes rôties à la feta

Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 h)

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Collines Rhodaniennes

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques