

Domaine Pierre-Jean Villa - Magnum Côte-Rôtie Fongéant - 2020



En une poignée de millésimes seulement, Pierre-Jean a su imposer cette Côte-Rôtie parcellaire parmi les vins absolument incontournables de la prestigieuse appellation ! Chapeau.

Cette cuvée confidentielle et très recherchée est issue d'une petite parcelle de vieilles vignes de syrah, en sélection massale, plantée 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.

Revenons un instant sur ce magnifique millésime 2020. L'année a formidablement bien débuté : les vignes sont magnifiques en juillet et ne souffrent d'aucun stress hydrique. Puis, au début du mois d'août la chaleur et la canicule se sont installées. La vigne a alors puisé dans ses réserves. Mais la précocité du millésime a permis aux vieux pieds de syrah de ne pas trop souffrir. C'est la deuxième fois en vingt ans que Pierre-Jean attaque la vendange en août (le 26). Malgré la précocité, les équilibres sont superbes : les degrés sont légèrement inférieurs aux millésimes antérieurs et dotés de belles acidités.

Pierre-Jean vinifie en vendanges entières l'essentiel de cette cuvée (3/4 environ), renforçant ainsi la densité tannique du vin mais aussi sa fraîcheur. L'élevage de 24 mois, en fûts et demi-muids, est déjà particulièrement bien intégré, apportant de fines notes mentholées et poivrées, mais aussi des nuances de bois précieux (santal, palissandre). Il souligne l'expression minérale du jus, sur le graphite.

S'il nécessitera bien sûr quelques années de garde pour commencer à se livrer pleinement, on perçoit ici une qualité de fruit exceptionnelle, sur les fruits noirs et rouges, entre cassis, framboise et le côté acidulé de la groseille. De fines notes florales, entre violette, pivoine et rose séchée, soulignent le grand raffinement du vin.

La bouche, particulièrement juteuse, profonde et intense, aux tanins souples, offre une densité remarquable : on combine la chair savoureuse du fruit avec une matière dense mais toujours en mouvement, effilée, qui annonce une très longue finale délicatement poivrée et épicée.

Enorme potentiel de garde bien sûr pour cette Côte-Rôtie Fongéant qui devrait vous ravir avec un filet de boeuf, accompagné d'une purée à la truffe noire. A moins que vous ne préfériez opter pour un canard rôti aux épices douces ou un véritable canard laqué à la Pékinoise.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Pierre-Jean Villa - Magnum Côte-Rôtie Fongeat - 2020



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 2025 et 2045

Température de service : 17°

Ouverture : Aération préalable de deux heures. Carafage recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Côte-Rôtie

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah

Culture : Principes biologiques