

Domaine Pierre Jean Villa Condrieu "Jardin Suspendu" blanc 2017



Prix du produit :

45,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA

Millésime: 2017

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Jardin Suspendu

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE P-J. VILLA
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Pierre Jean Villa Condrieu Jardin Suspendu 2017 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 17,5/20. *Un soupçon plus confit dans les arômes, il conserve un beau relief minéral.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 16/20. *Un fruité très frais et une bouche cristalline, légère et aérienne, une délicatesse rare dans le millésime, sans lourdeur aucune.* Fourchette d'apogée : 2018-2027.

Accords mets et vins : chutneys et saveurs salées sucrées, cuisine chinoise, mélanges salés, asperges, cuisine japonaise.

Fiche technique rédigée par le domaine :

2017 Un millésime sec et précoce !

Tout le monde connaît la fameuse réplique de Shakespeare : *"être ou ne pas être, telle est la question"* ; en 2017 nous aurions pu dire : *"vendanger ou attendre, telle était la question"*. En effet, la chaleur de l'été et le manque d'eau ont accéléré fortement la maturité alcoolique des raisins entraînant parfois des situations complexes. En goûtant les baies, la sensation était mitigée. On mesurait facilement le potentiel de sucre mais la maturité phénolique n'était pas au rendez vous.

Dès la sortie de l'hiver, le printemps chaud s'est installé entraînant une précocité du millésime qui s'est un peu atténuée après la floraison. Néanmoins, nous avons au début de l'été une bonne dizaine de jours d'avance par rapport à une année normale (bien que les années dites "normales" ont presque disparu).

Nous avons débuté les vendanges le 04 septembre. Nous avons commencé par une nouvelle parcelle de viognier plantée à Seyssuel il y a 3 ans. Petite récolte et maturité élevée. Puis les premières parcelles de Condrieu se sont enchaînées. Malgré la forte chaleur du mois d'août, les degrés sont élevés mais l'équilibre semble intéressant.

En ce qui concerne les rouges, les situations sont très hétérogènes. Certaines parcelles ont souffert de la sécheresse et parfois du gel de fin avril alors que d'autres n'ont pas été impactées (surtout le secteur de Côte-Rôtie et de Seyssuel). L'état sanitaire était parfait. Nous avons terminé nos dernières parcelles le 27 septembre. C'est la première fois depuis que le domaine existe que nous terminons aussi rapidement.

Le millésime s'annonce gourmand et fruité, les tanins sont souples. Malheureusement les quantités sont faibles sur les blancs comme sur les rouges, environ 30% de moins.

JARDIN SUSPENDU

Après la Seconde Guerre mondiale, les terrasses surplombant le domaine servaient de jardin potager. Pommes de terre nouvelles, petits pois et autres légumes de saison agrémentaient ces coteaux. Ces "jardins suspendus" étaient très recherchés à cause de leur exposition (plein Sud). Ils permettaient d'obtenir des légumes précoces de grande qualité.

LE TERROIR

Histoire : Condrieu était jadis célèbre pour ses mariniers qui naviguaient entre le Royaume et l'Empire. Au XV^e siècle, le vin de Condrieu agrémentait les fêtes de la noblesse. Après la crise phylloxérique des années 1890, le vignoble a progressivement été replanté et Condrieu a été consacré AOC en 1940.

Géographie : l'appellation s'étend sur 7 communes et 3 départements : Rhône, Loire et Ardèche sur la rive droite du Rhône.

Sols : coteaux granitiques abrupts. Sables peu profonds et caillouteux sur granites sombres à biotites ou granites clairs à muscovite.

Climat : continental modéré avec des étés chauds et secs et des pluies régulières les autres saisons.

LA VIGNE

Cépage : 100 % Viognier.

Âge des vignes : environ 15 ans.

Densité : 8900 pieds /ha

Taille : guyot sur échelas.

LA CAVE

Vinification : vendange éraflée partiellement, puis triée sur une table vibrante et acheminée en cuve par un tapis roulant. Macération pendant 17 jours.

Élevage : 24 mois en fûts et demi-muids de 500 litres.
Soutirage et assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille.

Description brève du produit :

17,5/20 RVF. C'est la dégustation de ce Condrieu qui nous a fait découvrir - puis sélectionner - ce talentueux vigneron. Un grand Condrieu !