

Domaine Pierre Jean Villa "Esprit d'Antan" 2019



Prix du produit :

40,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA

Millésime: 2019

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Esprit d'Antan

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Pierre Jean Villa "Esprit d'Antan" 2019

Commentaire du domaine sur le millésime 2019 :

2019 Jamais deux sans trois !

Pour la troisième année consécutive sécheresse et chaleur ont orienté ce millésime. Le printemps tardif et froid a occasionné un retard d'environ 10 jours par rapport à une année normale. Nous avons frôlé la catastrophe avec une semaine très froide où les températures nocturnes descendaient proche de 0°C. Sur certains secteurs, la floraison a été perturbée provoquant des coulures, réduisant ainsi la quantité de raisin.

Avec le début de l'été, la chaleur, puis la canicule se sont installées. Le retard du début de saison s'est rapidement comblé. La vigne a souffert, elle a dû puiser dans ses réserves jusqu'à début août où nous avons eu la chance d'avoir deux épisodes pluvieux salvateurs. Puis la chaleur s'est installée de nouveau jusqu'aux vendanges et nous avons récolté comme en 2018

et 2017 sous des conditions très estivales.

Nous avons débuté les vendanges le 12 septembre.

Nous constatons, depuis ces millésimes solaires, que l'ordre de ramassage des parcelles n'est plus respecté. Auparavant, nous débutons par des blancs, puis la deuxième semaine les rouges précoces et enfin la troisième semaine était consacrée aux rouges plus tardifs. Or ces dernières années il n'y a plus aucune logique. Nous vendangeons des blancs, puis des rouges, à nouveau des blancs, certains plateaux avant les coteaux. Tout ceci nous oblige à repenser notre manière de vendanger et nous demande de plus en plus de personnel afin d'être très réactif.

Les vins rouges sont d'une intensité remarquable, les tanins sont souples. Malgré des degrés élevés les jus sont d'une grande fraîcheur. Les équilibres semblent encore meilleurs que 2018.

Fiche technique rédigée par le domaine :

ESPRIT D'ANTAN

Cette cuvée provient du vignoble de Seyssuel, qui fût un des premiers vignobles de la région de Vienne, planté par les romains. C'est un clin d'oeil à ce vin d'autrefois.

LE TERROIR

Histoire : Vienne, antique capitale des Allobroges fut conquise par les romains 60 ans avant la célèbre Guerre des Gaules entreprise par Jules César. Elle devient rapidement une cité importante. Dès le III^{ème} siècle après Jésus-Christ, la vigne croît sur les collines de la ville. Pline l'Ancien cite en référence ce vignoble où pousse un plan appelé vitis allobrogica produisant des vins réputés jusqu'à Rome.

Sols : coteaux de schistes et de quartz recouverts d'argile.

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

LA VIGNE

Cépage : 100 % Syrah.

Âge des vignes : environ 10 ans.

Densité : 10 000 pieds / ha.

Taille : Cordon de Royat sur fils et gobelet sur échelas.

LA CAVE

Vinification : vendange éraflée partiellement, puis triée sur une table vibrante et acheminée en cuve par un tapis roulant. Macération pendant 20 jours en demi-muids de 500 litres.

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

Description brève du produit :

L'*alter ego* de l'Âme Soeur de Stéphane Ogier : un Seyssuel (pas encore AOP) qui rivalise avec bon nombre de Côte-Rôtie, avec ses deux ans d'élevage en demi-muids, mais pas que !