

# Domaine Pierre Jean Villa Condrieu "Jardin Suspendu" 2016



Prix du produit :

**264,00 €**

## caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA

Millésime: 2016

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Jardin Suspendu

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: viognier

## Description brève du produit :

C'est la dégustation de ce Condrieu qui nous a fait découvrir - puis sélectionner - ce talentueux vigneron. Un grand Condrieu ! 18/20 RVF.

## Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE PIERRE JEAN VILLA

Commentaires sur ce

## Domaine Pierre Jean Villa Condrieu Jardin Suspendu 2016 :

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 17/20 (Top 100 des vins). *Fruité très pur, ciselé, la bouche est tout aussi fraîche, épurée, avec un retour sur l'abricot frais très savoureux en finale.*

---

*Belle épaisseur pour ce vin qui a su préserver une grande finesse. Apogée 2018-2026.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : 18/20. *Le condrieu est très typé et profite de l'énergie du millésime, conservant de la rectitude.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

## **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<sup>e</sup> 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.