

# Domaine Pierre Jean Villa Côte-Rôtie "Carmina" rouge 2016



Prix du produit :

**330,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA

Millésime: 2016

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Carmina

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: syrah

**Description brève du produit :**

Superbe Côte-Rôtie dont la puissance est équilibrée par la fraîcheur dans ce superbe millésime 2016.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

Domaine Pierre Jean Villa Côte-Rôtie "Carmina" 2016

**Guide Bettane+Desseauve 2020** (août 2019) : 15,5/20. *Un fruité rouge un peu confituré mais sans lourdeur, la bouche est ronde et harmonieuse, le toucher délicat.* Apogée 2018-2031.

---

Accords mets et vins : côte de boeuf, civet de lièvre, épaule d'agneau, côte de veau, sanglier, grillades et côtes d'agneau.

**La Revue du Vin de France** (n°612, juin 2017, spécial millésime 2016) : *Assemblage de parcelles de vignes de 60 ans. Un vin étonnant dont le nez évoque le manioc, la suie. Une bouche concentrée, d'une grande précision. Belle capacité de garde.*

## **Fiche technique rédigée par le domaine :**

### **2016 Un millésime tardif**

Nous n'avons pas eu d'hiver rigoureux jusqu'en mars ou un épisode froid a retardé l'arrivée du printemps. Ce retard s'est accentué jusqu'au début de l'été avec un mois de juillet frais et pluvieux. La vigne a pris environ 3 semaines de retard avec une pression forte des maladies: mildiou et oïdium. En revanche la fleur s'est bien déroulée et les quantités étaient déjà importantes. Comme cela se produit souvent, août et septembre ont été chauds, voir très chauds et secs, permettant une bonne maturité des raisins. Nous avons débuté les vendanges le 26 septembre. En blanc comme en rouge les quantités sont satisfaisantes. Malgré la forte chaleur du mois d'août les degrés sont nettement moins élevés qu'en 2015. Nous avons fait un peu de vendanges vertes sur des parcelles de rouges fin juillet ce qui a permis aux raisins d'atteindre une belle maturité. Nous avons terminé nos dernières parcelles le 12 octobre avec des conditions sanitaires remarquables. Le millésime s'annonce frais et digeste, les tanins sont souples.

## **CARMINA**

**Carmina Burana**, la cantate composée par Carl Orff, associait la puissance du chœur, la pureté des voix, la complexité de la musique et la sensualité des chants. La couleur carmin symbolise la passion et la force.

## **LE TERROIR**

**Histoire** : Pline l'ancien et Plutarque célébraient les vins de ce vignoble sous le nom de « vin viennois ». Les premières références à la Côte-Rôtie remontent au vie siècle. La réputation de ce vin n'a cessé de croître durant le Moyen-Âge et la Renaissance, jusqu'à le retrouver sur beaucoup de tables princières d'Europe. Le vignoble atteint son apogée en 1890. Le phylloxera et la Première Guerre mondiale le firent presque disparaître. Il renaît dans les années 1960 sous l'impulsion de vignerons entrepreneurs et convaincus du potentiel de l'appellation.

L'appellation couvre 283 hectares en production. Elle s'étend au sud de Lyon sur la rive droite du Rhône et sur 3 communes : Saint-Cyr-sur-Rhône, Ampuis, Tupin-Semons.

**Sols** : terrasses granitiques recouvertes de gneiss, d'argile et d'oxyde de fer.

**Climat** : continental modéré, sec et chaud l'été, pluies régulières les autres saisons.

---

## LA VIGNE

**Cépage** : 100 % Syrah.

**Âge des vignes** : environ 20 ans.

**Densité** : 10 000 pieds / ha.

**Taille** : gobelet sur échalas.

## 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.