

Domaine Pierre Jean Villa Crozes Hermitage "Accroche Coeur" rouge 2017



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA
Millésime: 2017
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Accroche Coeur
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 14/20
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

16/20 RVF. La cuvée de Crozes Hermitage gourmande et épicee du domaine.

Description du produit :

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

commentaires sur ce

Domaine Pierre Jean Villa Crozes Hermitage "Accroche Coeur" rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16/20. *Certainement le plus beau depuis la création de cette cuvée. Ample et velouté, c'est plus qu'un simple vin de fruit.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 14/20. *Fruité rouge gourmand, bouche ronde, souple et équilibré, à boire. Fourchette d'apogée : 2018-2025.*
Accords mets et vins : épooisses, fromages de vache, pot au feu, faisan, lapin, poulet rôti.

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 avions 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 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.

ACCROCHE CŒUR

Lorsque la vigne pousse, les feuilles se forment, l'extrémité de la plante est ponctuée de petites vrilles semblables à des "accroche cœurs".

LE TERROIR

Histoire : autrefois consacré aux cultures fruitières, le vignoble s'est développé plus récemment que son voisin l'Hermitage. L'AOC Crozes-Hermitage date de 1937.

Géographie : Plus grand vignoble des appellations septentrionales, l'appellation s'étend sur 11 communes de la rive gauche du Rhône, pour une superficie avoisinant les 1500 hectares.

Sols : alluvions fluvio-glaciaires, galets roulés du Rhône et loess.

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

LA VIGNE

Cépage : 100 % Syrah.

Âge des vignes : moins de 10 ans.

Taille : cordon de royat sur fils.

Densité : 5 500 pieds/ha.

LA CAVE

Vinification : vendange éraflée. Passage sur table vibrante puis acheminée en cuve par tapis. Macération durant 15 jours.

Élevage : 12 mois en fûts et ½ muids de 500 litres. Soutirage et assemblage 6 semaines avant mise en bouteille.

LE VIN

Style : *"Dentelle de fruit de jeunes syrah, aux tanins légers et épicés. Hyper digeste. Un délice."* (RVF, juin 2013)