Domaine Pierre Jean Villa Condrieu "Jardin Suspendu" blanc 2018

Prix du produit :

294,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA
Millésime: 2018
Appellation: Condrieu
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Jardin Suspendu
RVF: 93/100
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 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 93/100. *La richesse du condrieu est domptée par sa salinité et ses amers.*

La Revue du Vin de France (n°632, juin 2019, spécial millésime 2018) : 15,5-16/20. *Provenant de Saint-Pierre-de-Boeuf, ce viognier est terrien, donnant des flaveurs racinaires surprenantes mais élégantes. La bouche est dense au regard du millésime, avec une belle finale.*

Commentaire du domaine sur le millésime 2018 :

Un millésime sec et précoce !
On dit souvent que le mois de septembre contribue fortement à la qualité d'un millésime. En

2018 c’est le mois de mars qui aura été primordial. Après un bel hiver, nous avons eu un printemps très pluvieux avec 165mm de pluie en mars, soit 1/3 de la pluviométrie annuelle. Ceci a permis à la vigne de constituer des réserves très utiles pour supporter la sécheresse de l’été. La plante s’est développée assez tôt et nous avons maintenu cette précocité jusqu’aux vendanges.
Nous avons débuté les vendanges le 4 septembre.
Comme en 2016 ce millésime nous a gâtés : qualité et quantité sont au rendez vous. Mais la comparaison s’arrête là, car les 2 millésimes sont très différents. 2016 est un millésime tardif alors que 2018 est très précoce, chaud et sec.
En ce qui concerne les rouges, l’état sanitaire était parfait. Nous avons terminé nos dernières parcelles le 22 septembre. C’est la deuxième fois depuis que le domaine existe que nous terminons aussi rapidement.
Les vins sont d’une intensité remarquable, les tanins sont souples, on se dirige vers un grand millésime.
Pour les blancs, les niveaux de sucre étaient assez élevés et les acidités assez faibles. Cela est du aux conditions climatiques caniculaires de l’été et au manque d’eau. Heureusement, la nature a été assez généreuse concernant les quantités permettant de garder une certaine fraîcheur et d’éviter des phénomènes de sur-concentration.

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 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 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.

Description brève du produit :

93/100 RVF. C'est la dégustation de ce Condrieu qui nous a fait découvrir - puis sélectionner - ce talentueux vigneron. Un grand Condrieu !