

# Domaine Pierre Jean Villa Condrieu "Jardin Suspendu" blanc 2019



Prix du produit :

**330,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA

Millésime: 2019

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Jardin Suspendu

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 !

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine Pierre Jean Villa Condrieu Jardin Suspendu 2019**

**Commentaire du domaine sur le millésime 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 ou 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 du puiser dans ses réserves jusqu'à début août ou 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 la l'ordre de ramassage des parcelles n'est plus respecté. Auparavant, nous débutions 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.

Pour les blancs, en ce début novembre, les fermentations se terminent tranquillement et plus rapidement que l'an dernier. Le niveau de sucre, moins élevé, favorise la fermentation et confère aux vins un bel équilibre.

## **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 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.