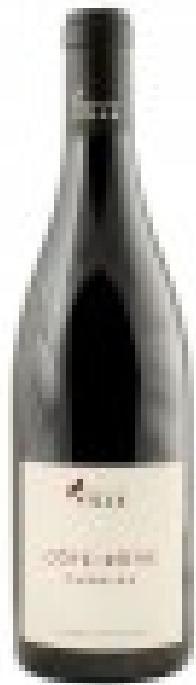


# Domaine Pierre Jean Villa Côte-Rôtie "Carmina" rouge 2019



Prix du produit :

**342,00 €**

## caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA  
Millésime: 2019  
Appellation: Côte-Rôtie  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 75cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: Carmina  
Cépage dominant: syrah

## Description brève du produit :

Superbe Côte-Rôtie dont la puissance est équilibrée par la fraîcheur. Millésime 2019 rare car très peu productif.

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Pierre Jean Villa Côte-Rôtie "Carmina" 2019

## Fiche technique rédigée par le domaine :

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 où 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 aout 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.

## CARMINA

**Carmina Burana**, la cantate composée par Carl Orff, associait la puissance du choeur, 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 entreprenants 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.