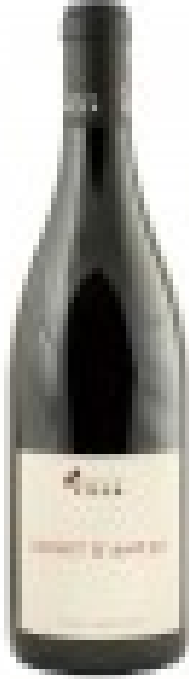


Domaine Pierre Jean Villa "Esprit d'Antan" 2020



Prix du produit :

276,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA

Millésime: 2020

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Esprit d'Antan

RVF: 94/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Pierre Jean Villa "Esprit d'Antan" 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **94/100**. *"Nous adorons aussi la sincérité d'Esprit d'Antan, une belle bouteille pour les cinq années à venir."*

Commentaire du domaine sur le millésime 2020 :

2020 De plus en plus tôt !

Les années se suivent et se ressemblent. Précocité et chaleur estivale sont des phénomènes que nous observons depuis 4 ans.

Jusqu'au 20 juillet les vignes étaient très belles et ne souffraient d'aucun stress hydrique. Au début du mois d'août la chaleur, puis la canicule se sont installées. La vigne a du puiser dans ses réserves mais la précocité du millésime ne l'a pas trop fait souffrir.

Nous avons débuté les vendanges le 26 août. C'est la deuxième fois depuis que j'exerce ce métier que je vendange en août (la première était en 2003).

Malgré cette précocité on constate des degrés inférieurs aux derniers millésimes et un peu plus d'acidité. La plante s'habitue progressivement à ces conditions caniculaires. La campagne s'est déroulée sur 3 semaines environ sous des conditions sanitaires exceptionnelles. Nous avons terminé le 14 septembre.

Les vins rouges sont d'une intensité remarquable, les tanins sont souples. Les jus sont très denses mais conservent une belle fraîcheur.

Pour les blancs, les fermentations se sont déroulées normalement. La fermentation malolactique s'est terminée en fin d'année ce qui assez rare chez nous. Les vins sont d'une grande finesse sans aucun sentiment de lourdeur.

Fiche technique rédigée par le domaine :

ESPRIT D'ANTAN

Cette cuvée provient du vignoble de Seyssuel, qui fût un des premiers vignobles de la région de Vienne, planté par les romains. C'est un clin d'oeil à ce vin d'autrefois.

LE TERROIR

Histoire : Vienne, antique capitale des Allobroges fut conquise par les romains 60 ans avant la célèbre Guerre des Gaules entreprise par Jules César. Elle devient rapidement une cité importante. Dès le IIIème siècle après Jésus-Christ, la vigne croît sur les collines de la ville. Pline l'Ancien cite en référence ce vignoble où pousse un plan appelé vitis allobroga produisant des vins réputés jusqu'à Rome.

Sols : coteaux de schistes et de quartz recouverts d'argile.

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

LA VIGNE

Cépage : 100 % Syrah.

Âge des vignes : environ 10 ans.

Densité : 10 000 pieds / ha.

Taille : Cordon de Royat sur fils et gobelet sur échelas.

LA CAVE

Vinification : vendange éraflée partiellement, puis triée sur une table vibrante et acheminée en cuve par un tapis roulant. Macération pendant 20 jours en demi-muids de 500 litres.

Élevage : 24 mois en demi-muids de 500 litres. Soutirage et assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille.

Description brève du produit :

94/100 RVF. L'*alter ego* de l'Âme Soeur de Stéphane Ogier : un Seyssuel (pas encore AOP) qui rivalise avec bon nombre de Côte-Rôtie, avec ses deux ans d'élevage en demi-muids, mais pas que !