

Domaine Pierre Jean Villa Condrieu "Jardin Suspendu" blanc 2020 (3 bouteilles)



Prix du produit :

181,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA
Millésime: 2020
Appellation: Condrieu
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Jardin Suspendu
RVF: 92/100
Cépage dominant: viognier
Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

92/100 RVF. 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 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 92/100. "Les blancs gardent de la

finesse. La qualité et l'homogénéité de l'ensemble de la production sont remarquables."

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 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 :

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.