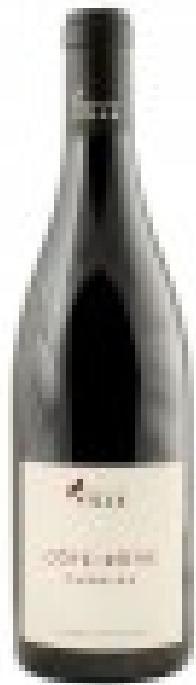


# Domaine Pierre Jean Villa Côte-Rôtie "Carmina" rouge 2020 (3 bouteilles)



Prix du produit :

**193,50 €**

## caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA  
Millésime: 2020  
Appellation: Côte-Rôtie  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 75cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: Carmina  
RVF: 94/100  
Cépage dominant: syrah

## Description brève du produit :

94/100 RVF. 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" 2020

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **94/100.** "Les cuvées de Côte-Rôtie sont évidemment taillées pour la garde."

## Fiche technique rédigée par le domaine :

### 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.

## 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 phylloxéra 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.