

CONDRIEU

« JARDIN SUSPENDU » 2023

Pierre Jean Villa



Situation : Le domaine de P. J. Villa se situe sur Chavanay, le village le plus au nord de l'appellation Côte-Rôtie. Chez les Villa, on a toujours travaillé la terre. Pierre-Jean n'a jamais hérité de vignes, mais il a fait les vendanges, visité des caves, goûté des vins, tracé les routes des vignobles avec ses copains vignerons. Après un apprentissage en Bourgogne parmi des domaines prestigieux, il rejoint ses terres d'enfance en 2003 pour finalement créer son domaine en 2009 et commence sa nouvelle vie de vigneron 100% indépendant.

Encépagement : 100% Viognier.

Terroir : Coteaux granitiques abrupts.

Température de Service : 9°C. Carafage recommandée (20min)

Potentiel de Garde : 2025-2028

Observations : 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 nez exhale d'intenses arômes de pêche blanche et de citron, sur un fond minéral délicatement boisé. La pureté du fruit se retrouve en bouche. Après une attaque franche, le vin évolue vers de la rondeur, toujours avec cette minéralité caractéristique des vins de ce domaine.



Quelques accords gourmands : Ris de veau aux cèpes, Rougets au pesto...