

Domaine Pierre Jean Villa Condrieu "Jardin Suspendu" 2016



Prix du produit :

264,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA

Millésime: 2016

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Jardin Suspendu

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE PIERRE JEAN VILLA

Commentaires sur ce

Domaine Pierre Jean Villa Condrieu Jardin Suspendu 2016 :

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 17/20 (Top 100 des vins). *Fruité très pur, ciselé, la bouche est tout aussi fraîche, épurée, avec un retour sur l'abricot frais très savoureux en finale. Belle épaisseur pour ce vin qui a su préserver une grande finesse. Apogée 2018-2026.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 18/20. *Le condrieu est très typé et profite de l'énergie du millésime, conservant de la rectitude.*

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 échelas.

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.

Description brève du produit :

C'est la dégustation de ce Condrieu qui nous a fait découvrir - puis sélectionner - ce talentueux vigneron. Un grand Condrieu ! 18/20 RVF.