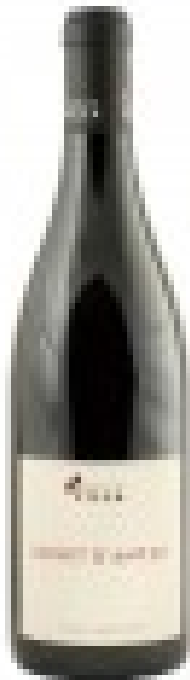


Domaine Pierre Jean Villa "Esprit d'Antan" 2018



Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA

Millésime: 2018

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Esprit d'Antan

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" 2018

Commentaire du domaine sur le millésime 2018 :

Un millésime sec et précoce !

On dit souvent que le mois de septembre contribue fortement à la qualité d'un millésime. En 2018 c'est le mois de mars qui aura été primordial. Après un bel hiver, nous avons eu un printemps très pluvieux avec 165mm de pluie en mars, soit 1/3 de la pluviométrie annuelle. Ceci a permis à la vigne de constituer des réserves très utiles pour supporter la sécheresse de l'été. La plante s'est développée assez tôt et nous avons maintenu cette précocité jusqu'aux vendanges.

Nous avons débuté les vendanges le 4 septembre.

Comme en 2016 ce millésime nous a gâté : qualité et quantité sont au rendez vous. Mais la

comparaison s'arrête là, car les 2 millésimes sont très différents. 2016 est un millésime tardif alors que 2018 est très précoce, chaud et sec.

En ce qui concerne les rouges, l'état sanitaire était parfait. Nous avons terminé nos dernières parcelles le 22 septembre. C'est la deuxième fois depuis que le domaine existe que nous terminons aussi rapidement.

Les vins sont d'une intensité remarquable, les tanins sont souples, on se dirige vers un grand millésime.

Pour les blancs, les niveaux de sucre était assez élevé et les acidités assez faibles. Cela est dû aux conditions climatiques caniculaires de l'été et au manque d'eau. Heureusement, la nature a été assez généreuse concernant les quantités permettant de garder une certaine fraîcheur et d'éviter des phénomènes de sur-concentration.

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 III^{ème} 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 allobrogica 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 :

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 !