

Domaine Pierre-Jean Villa

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA

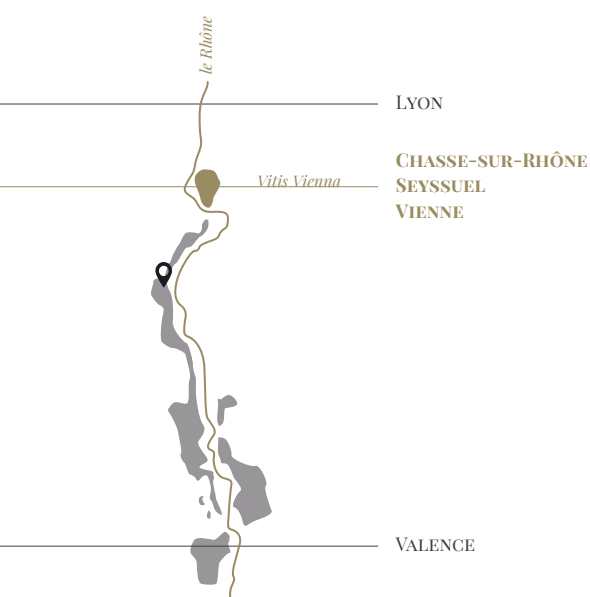


« *Un grand vin naît exclusivement d'une terre et d'un fruit respectés. Au final, il doit exprimer cet équilibre entre la typicité du terroir et l'esprit du vigneron. C'est une évidence et une éthique de travail pour moi.* »

Après 11 ans d'expérience bourguignonne, Pierre Jean retrouve sa vallée du Rhône natale en 2003. Il découvre alors les coteaux de Seyssuel et son terroir avec le trio des Vins de Vienne.

En 2009, il crée son domaine et commence sa nouvelle vie de vigneron. En 12 ans, le domaine s'est affirmé parmi

les adresses incontournables du Rhône septentrional avec 18 hectares de crus majeurs répartis sur la rive droite et gauche du Rhône : Côte-Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage et sur les coteaux de Seyssuel au nord de Vienne où il produit 2 vins : Esprit d'antan syrah (rouge) et Esprit d'antan viognier (blanc).



9 5 ROUTE DE PÉLUSSIN
42410 CHAVANAY

+33 (0)4 74 54 41 10
contact@pierre-jean-villa.com
www.pierre-jean-villa.fr

ŒNOTOURISME

VISITE ET DÉGUSTATION

ACCUEIL DE GROUPE

SUR RÉSERVATION

ESPRIT D'ANTAN (ROUGE)

Les vignes

Cépage

100% syrah
Vignes de 10 ans environ

Terroir

Seyssuel
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

Viticulture

Cordon de Royat sur fils

Vendanges

Vendanges partiellement éraflées

En cave

Vinification

Raisin trié sur une table vibrante et acheminée en cuve par un tapis roulant

Type de vinification

Macération pendant 20 jours en demi-muids de 600 litres

Élevage

24 mois en demi-muids de 600 L
Soutirage et assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille



ESPRIT D'ANTAN (BLANC)

Les vignes

Cépage

100% viognier
Vignes de 10 ans environ

Terroir

Seyssuel
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

Viticulture

Non mutilante Guyot poussard
Rendement : 9 000 pieds/ha

Vendanges

Vendanges entière versée directement caisse par caisse dans le pressoir

En cave

Vinification

Débourbage à basse température durant 24 heures puis vinification en foudre de 15 hL, demi-muids et jarres en grès, avec contrôle des températures

Élevage

12 mois
Soutirage et assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille

