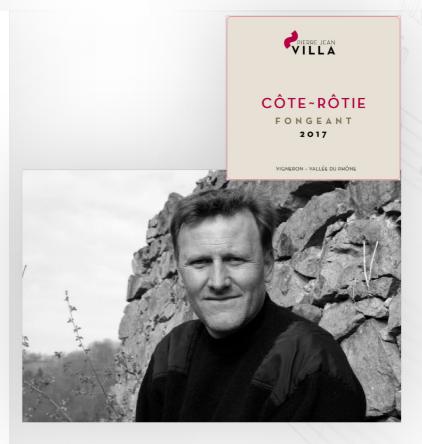


Domaine PIERRE-JEAN VILLA

Chez les Villa, en Espagne ou en France, 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. 1992: c'est le grand saut pour la Bourgogne et ses domaines prestigieux, Mommessin, Clos de Tart... Pierre-Jean Villa suit le vin, de la production à la commercialisation. 2003: Pierre-Jean Villa, revient sur ses terres d'enfance et rejoint le trio des Vins de Vienne. Il en est le gardien du temple jusqu'en 2009. 2009: Pierre-Jean Villa crée son domaine au cœur du Rhône septentrional et commence sa nouvelle vie de vigneron 100% indépendant.

Dans le même temps, il crée avec Olivier Decelle, célèbre vigneron, propriétaire du Mas Amiel à Maury et du Château Jean Faure à Saint-Émilion, un autre domaine à Nuits-Saint-Georges en Bourgogne où il retrouve toute l'émotion de travailler le pinot noir et le chardonnay. 2018: les années ont passé et le domaine a pris son envol avec 14 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.

Un grand vin naît exclusivement d'une terre et d'un fruit respectés. Une évidence et une éthique de travail pour Pierre-Jean Villa. Il ne lâche rien. À la vigne, sa seule logique est de sauvegarder la vie des sols afin de produire des vins fidèles à leur terroir. À la cave, il accompagne le raisin avec des vinifications peu interventionnistes: levures indigènes, respect du calendrier lunaire pour les travaux de soutirage et de mise en bouteille. Au final, le vin doit exprimer cet équilibre juste et délicat entre la typicité du terroir et l'éthique du vigneron.



Les Vins Blancs

CONDRIEU cuvée "jardin suspendu" SAINT JOSEPH cuvée "saut d'ange" Les Vins Rouges

COTE ROTIE, cuvée "fongeant"

SAINT JOSEPH, cuvée "préface"

COTE ROTIE,cuvée "carmina"

SAINT JOSEPH cuvée "tildé"

CROZES HERMITAGE cuvée "accroche cœur"