walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

François VILLARD, Crozes-Hermitage LES MALFONDIERES 2017

75 cl Rouge Rhône Nord AOC Crozes Hermitage



La note by Christian Walter

92-93/100

François VILLARD a aujourd'hui affiné son style avec de blancs plus minéraux, des rouges plus digestes, avec des degrés alcooliques moindres. Une partie du succès des vins de cet autodidacte s'explique par une recherche systématique de la date optimale pour les vendanges ; il aime les vendanges concentrées et tardives, pour aller chercher, non pas la surmaturité, mais la parfaite maturité. Les vins plairont dans leur jeunesse même s'ils sont vinifiés pour la garde. Passionné, son goût de l'effort, du travail bien fait et son tempérament, l'ont transporté à son statut de vigneron d'exception. Le domaine est aujourd'hui un incontournable de la Vallée du Rhône !

Le domaine est noté 4*/5 au guide Bettane et 2*/3 à la Revue de Vins de France. La viticulture est en conversion bio depuis 2019. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection, venez et entrez dans l'univers de ce très beau Domaine !

Villard François (Rhône Nord)

Un domaine créé de toute pièce en 1989, sous l'impulsion de François Villard, toujours à sa tête à ce jour. Cuisinier de formation, François Villard s'est passionné pour le vin à l'âge de 20 ans. Ne sachant pas par quel moyen intégrer le monde du vin, il effectua une année de Brevet Professionnel en sommellerie à Tain l'Hermitage. Les rencontres furent déterminantes et lui donnèrent l'envie de devenir vigneron. Par la suite, il s'inscrit à Davayé, en vue de l'obtention du Brevet Professionnel Agricole, option viticulture et œnologie. En parallèle, il commença à acquérir ses premiers terrains en friches sur la commune de St Michel en Appellation Condrieu. La première vigne fut plantée au printemps 1989, dès l'obtention de son brevet. Le premier Condrieu fut produit en 1991 et les 400 premières bouteilles furent mises sur le marché en automne 1992.

Le domaine compte aujourd'hui plus de 40 hectares de vigne. Tout le travail de la vigne est fait entièrement manuellement et le domaine est en conversation bio sur le label Ecocert depuis août 2019. L'attention portée à la vigne et les soins réalisés pour préserver ces terroirs spécifiques sont constants et

accompagnent la culture tout au long de l'année. Les vendanges sont décidées parcelle par parcelle afin que chaque grappe soit récolté avec la parfaite maturité.

Le vin

Une palette bien mur qui se montre plus solaire sur ce millésime sans avoir les inconvénients . L'empreinte graphite, réglisse, zan et épice. Le boisé est nuancé. La bouche se montre cossue dotée d'une belle envergure. Les tanins amènent une sève salutaire qui donne du peps et de l'énergie. (RVF, millésime 2015, noté 16,5/20)

Depuis 2015, cette cuvée affirme tout son potentiel. En 2017, maturité juste et élevage bien dosé donnent une bouche dense, où la vendange entière resserre, mais ne bloque pas la bouche, assez dense et étirée. (RVF, millésime 2017, noté 16,5/20)

More expensive and the top wine from Villard from Crozes is the 2016 Crozes Hermitage Malfondieres. This inky colored effort offers a Bordeaux-like perfume of black and blue fruits, leafy green herbs, graphite, and pepper. This carries to a rich, powerful effort that has remarkable purity of fruit, a terrific mid-palate, and building tannins. Still almost primordial, it needs to be forgotten for 2-3 years, but it should keep for a decade. (Jeb Dunnuck, millésime 2016, noté 93+/100)

La presse spécialisée en parle

Ce n'est pas parce que le trublion François Villard ne se prend pas au sérieux qu'il ne faut pas considérer son travail avec l'attention que méritent les plus grands. Chaque millésime l'inspire, tant dans les jeux de mots pour baptiser ses cuvées que pour en créer de nouvelles. Ce qui explique la multiplication des étiquettes, qui a de quoi faire perdre son latin de cave au plus éclectique des œnophiles. Cet autodidacte aime les vendanges concentrées et tardives, pour aller chercher, non pas la surmaturité, mais la parfaite maturité. En rouge, La Brocarde en Côte-Rôtie et Reflet en Saint-Joseph s'affirment souvent parmi les plus grandes réussites du secteur. Les blancs sont généreux.
Les vins : nous saluons la gestion des blancs 2017. En Condrieu, Terrasses du Pallat est plus riche et large que d'habitude, mais se révèle plus sapide. Le Grand Vallon est recadré par une jolie énergie finale. Deponcins possède un dynamisme et une salinité supérieurs. Version Longue présente une trame longiligne. À Saint-Joseph, Mairlant (45 % roussanne) conserve de la tension. On monte en puissance avec le sérieux Malfondière, encore un peu carré. Le cornas délivre des arômes méditerranéens, mais son ossature est fidèle à ses origines septentrionales. Reflet est cossu ; il digérera son boisé et ira plus loin. La matière du Gallet Blanc est concentrée, ses tanins sont civilisés. La présence de viognier n'est pas étrangère aux arômes délicats de La Brocarde, côte-rôtie veloutée, longue et fine. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note RVF :** 16,5/20
- **note Jeb Dunnuck :** 93+/100
- **Cépage :** 100% syrah
- **Terroir :** Parcelle située à Mercuriol, sol galets roulés, sable et argile
- **Vignoble :** Rendements 40hl/ha, 8000 pieds/ha, taille Cordon de Royat et Gobelet, âge des vignes 15 ans, exposition Est à Sud
- **Viticulture :** Le domaine est en conversation bio sur le label Ecocert depuis août 2019
- **Vinification :** Vendange manuelle avec tri, 100% grappes entières, fermentation 8 jours en cuves ouvertes inox et bois

- **Elevage :** 18 mois en fûts de 5 à 7 ans d'âge
- **Millésime :** 2017
- **Consommation :** à boire entre 2021 et 2028, potentiel de garde 15 ans
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse