Villa Soleilla



Le Villa Soleilla est un vin unique, élaboré selon une tradition ancestrale géorgienne de plus de 8000 ans, consistant à vinifier des raisins blancs en grappes entières dans des amphores d'argile enterrées. Ce vin orange, issu des cépages roussanne, viognier et rolle, est un véritable hommage au terroir et au climat de la région, offrant une structure aromatique équilibrée et une finesse remarquable.

Origine: Le terroir de la Clape, berceau historique de la viticulture en France, offre des conditions exceptionnelles pour ce vin. Les sols calcaires blancs, inondés de soleil, et la nature préservée de la région contribuent à la complexité et à la minéralité du Villa Soleilla.

Encépagement: Roussanne, Viognier et Vermentino

Vinification: La vendange est déclenchée à belle maturité, et chaque parcelle est vinifiée séparément avec une attention quotidienne portée au plus haut niveau. Les raisins sont encuvés en grappes entières pour accomplir leur macération carbonique en cuves avec température régulée entre 21 et 25°C. Lors du pressurage, le jus de coule est mis en barriques de chêne français, tandis que le jus de presse est mis en amphores d'argile, en amphore de verre et en cuve ovoïde bi-matière (inox et bois). Les jus évoluent vers le soyeux, la rondeur et le gras, avant d'être soutirés et élevés pendant plusieurs mois (entre 6 et 9 mois). L'assemblage est réalisé un jour fruit, offrant une splendide palette de nuances.

Dégustation: Au nez, le Villa Soleilla dévoile des arômes subtils de thé d'orient, d'encens, de zeste d'agrumes (mandarines) et de miel d'acacia. En bouche, l'attaque est franche, avec des notes de fruits tels que l'abricot, l'orange amère et l'orgeat confit, suivies d'une structure harmonieuse et de notes de beurre salé crémeux. La finale révèle une légère salinité propre au terroir de la Clape, avec des notes de coings et minérales.

Association mets: Ce vin se marie parfaitement avec un ragoût d'agneau et abricots cuits à l'étouffée, des légumes rôtis aux épices douces et des fromages de chèvre frais, ou de vache ou brebis affinés longuement.