



Pierre-Jean **VILLA**

LE PARI RÉUSSI DE L'AUDACE

Dans une première vie, il était celui qui vendait le vin. Il savait faire mais il s'ennuyait ferme. Ce fils d'un républicain espagnol né dans le Rhône avait la vigne dans le sang mais il l'ignorait. Il y a dix ans, il passait de l'autre côté de la barrière. Dix ans d'un marathon mené comme un sprint entre Condrieu, Saint-Joseph, Côte-Rôtie et Crozes-Hermitage. En blanc comme en rouge, ses vins sont purs, libres, instinctifs et sensuels. Nous l'avons suivi pas à pas dans ses vignes.

PAR JEAN-LUC BARDE
PHOTOS IANNIS GIAKOUMOPOULOS



PIERRE-JEAN VILLA



Les chaillées, les terrasses d'audace, la vigne courage : c'est à cette démesure que Pierre-Jean Villa s'est voué, sur sa terre natale, en 2009.

Deux yeux bleus perçaient la nuit sur le quai de la gare minuscule de Saint-Clair-Les Roches. Sous le lampadaire, la silhouette de Villa soufflait l'haleine du cristal de l'hiver et le sourire, la chaleur de l'accueil bienveillant. On traversa le Rhône. Le fleuve roulait ses écailles argentées sous la lune. Sans le voir, on sentait l'escalade des centaines de murs de la Côte-Rôtie puis ceux de Condrieu. Sur la gauche, de l'autre côté de l'eau, les étoiles blanches des lampes de la centrale flottaient dans le ciel noir, une féerie tremblante se reflétait dans le flot puissant.

À l'aube, le lendemain, on comprend mieux ce pays duel. En bas, le peuple des ouvriers de l'industrie ; en haut, celui des vigneron, des ouvriers aussi mais paysans, deux efforts parallèles, deux conditions humaines. Ceux d'en bas font de la lumière, ceux d'en haut aussi ; en bas l'électrique, en haut la haute tension esthétique. L'hiver, au commencement du jour, les échelas des chaillées, terrasses d'audace, font comme des allumettes pâles plantées en faisceau tels des fusils sur la terre noire. L'armée silencieuse dit la bataille rangée livrée chaque jour contre la pente, un vertige d'Annapurna à brûler les poumons des vigneron, acharnés grimpeurs de l'impossible, pris dans leur folie de Sisyphé, avec pour seule arme leur pioche comme un piolet pour fouailler le cœur de granit et donner la vie à leurs vignes courage. C'est à cette démesure que Pierre-Jean Villa s'est voué sur sa terre natale de Chavanay un jour de 2009, il y est né en 1965.

Le petit suivait son grand-père Roche qui lui disait en arrivant devant le bistrot d'Ampuis : "On s'arrête." L'enfant trempait ses lèvres dans le canon de l'aïeul. On repartait. C'est comme ça que le vin lui est venu.

Il entame des études de commerce en Angleterre, loge chez une riche famille de Londres, déguste les retours de grandes bouteilles que l'amateur fortuné lui fait découvrir : "Une formation au goulot." Plus tard, il donnait la main à Yves Cuilleron dans ses débuts : "Il venait de reprendre le domaine de son oncle. Je l'aidais à la vigne, on prenait la camionnette remplie jusqu'à la gueule de cartons de condrieu. Entre deux bordées, on vendait le vin sur les salons et peu à peu je voyais les queues s'agrandir devant le stand." Au sortir des études, il intègre la Caisse d'Épargne en 1988, y rencontre Corinne : "Un jour mon patron me convoque pour faire le point. 'Nous sommes très satisfaits, mais franchement vous n'avez pas grand-chose à faire ici.'" Il devient commercial en Bourgogne puis chef des ventes chez Mommessin (alors propriétaire du Clos de Tart, *nldr*), rencontre Sylvain Pitiot qui lui flanque sa vérité à la tête : "Fais du vin !" La boîte est rachetée par la famille Boisset qui lui confie notamment le lancement de la Vougeraie en 1999. Corinne et les enfants le voient trop peu, il arrête et rentre pour être en 2002 le gérant des Vins de Vienne inventés par la triade Cuilleron, Gaillard, Villard. Exit en 2008 après avoir acheté le lieu fondateur du domaine Villa : "1 hectare de Saint-Jo, qu'on appelle Tildé en hommage à mes origines espagnoles."



Son vignoble occupe 17 hectares étendus sur 50 kilomètres sur les deux rives du Rhône Nord, de Seyssuel aux galets roulés de Crozes-Hermitage.

Dans un virage au pied d'un coteau, à la sortie de Chavanay, il y a une ruine. Ce sera sa cave. Au-dessus, à 150 mètres dans le ciel, il y a un triangle de vignes accrochées par miracle au sommet de la montagne ; ce bout de terre dont on ne sait pas qui des vignes ou du sol tient l'autre, glissant comme un glacier, ce sera "Saut de l'Ange". De là, Pierre-Jean a sauté dans le vide, déployé ses ailes pour déposer en dix ans ses vins au sommet, parmi les plus grands du Rhône Nord. Dix ans d'un marathon de beauté mené comme un sprint. Sans ceux qui aidèrent Pierre-Jean, des collègues vigneron, fils ténus du tissage amical, ils n'existeraient pas. L'élan solidaire fut exemplaire. Il y eut Paul Amsellem du domaine Vernay qui parla de ses débuts à Georges son beau-père. Jo lança à Villa : "Tu vas planter la parcelle de Chavanay." Les Vernay poussèrent le sens de l'hospitalité jusqu'à l'héberger au caveau familial pour faire goûter ses vins. Il y eut Jean-Michel Gerin qui accueillit dans sa cave les premiers raisins, Stéphane Ogier qui lui loua une parcelle et Fred Boissonnet une aire de Saint-Joseph.

Aujourd'hui, le vignoble occupe 17 hectares étendus sur 50 kilomètres, aux coteaux et plateaux des deux rives du Rhône. Ça va du goulet tumultueux de Seyssuel au nord jusqu'aux galets roulés apaisés de Crozes-Hermitage au sud : "Avant les vendanges, pour goûter les baies, je pars à 6 heures et je finis à midi et demi sans avoir rien fait d'autre que bouffer peaux, pulpes et pépins. La distance est une problématique inhérente aux domaines contemporains

où on a la volonté d'aller chercher les émotions dans les grands terroirs." Ils sont là ces terroirs, alignés sur la table de la cave.

Les sols de schistes sur celui de Seyssuel, au déboulé du Rhône, près de Vienne, engendrent "Esprit d'Antan", des syrahs fièrement plantées sur d'éblouissants micaschistes mêlés de quartz : "Elles sont côte à côte avec les blancs au plein sud sur une terre exigeante, il faut viser juste pour toucher à l'équilibre de la maturité. C'est un sol drainant, une conque miraculeuse, la moindre pluie efface la tension hydrique. Pour l'instant, pas de vendange entière." Pureté et velours, un sourire tendre et séduisant en 2017 pour cet IGP Collines Rhodaniennes. Une autre histoire s'écrit un peu plus bas sur le côté droit du fleuve, des vignes d'après-guerre, des massales inspirées, deux parcelles, une dans le mur de la pente, une autre sur l'arête au-dessus de La Turquie de Guigal. Des aires ventées et aériennes sur des schistes : "C'est ici l'adéquation de la maturité physiologique et phénologique accomplie. En biodynamie depuis trois ans, on enlève la tige de la rafle en laissant les pédicelles et hop, dans la cuve." Une œuvre d'horlogerie, une infusion patiente, une vision "chavienne" de l'assemblage : chaque lieu apporte sa pensée, la rend multiple et unie. On entend alors la voix mélodique d'un chant grégorien clair et profond, né sur le dos sensuel de la côte Brune, c'est la syrah 2017 Côte-Rôtie "Fongéant".

L'agriculture de l'ensemble du domaine est en conversion bio, 91 % des aires sont déjà certifiées, le reste le sera en 2021 mais la tendance est à la biodynamie. Ici soufre et cuivre sont considérés





La parcelle
Les Rivoires qui
participe au
condrieu Jardin
Suspendu.

PIERRE-JEAN VILLA



*Agriculture bio, biodynamie en ligne de mire, pôle de recherche :
ses vins vivants à l'éclat pourpre disent la pensée du lieu où ils naissent.*

comme des oligoéléments. Les gestes sont adaptés à chaque lieu, de l'herbe ou pas, les labours ont été supprimés, restent des griffages caressants à la patte d'oie. On bascule peu à peu vers les engrais verts, radis, trèfle, vesces, moutarde, des herbes annuelles que l'on roule : "Ça repousse au printemps. On passe un disque pour fendre les racines qui s'approche du cavaillon qui est brossé, lamé. On se conforme au proverbe 'Floraison, véraison, pas d'herbe sous le cavaillon' !" La taille Poussard est la seule admise sur le vignoble, planté entre 6 500 et 10 000 pieds à l'hectare sur les fortes pentes. Et puis il y a ce prolongement logique d'une réflexion sur un au-delà de la biodynamie, un pôle de recherche en relation avec le parc du Pilat, projet confié à une jeune chercheuse en biologie, physique et sciences de la terre, Camille Froger : "Je travaille ici sur l'agroforesterie et l'enherbement le plus adéquat sur du granit pour retenir le sable décomposé. La tendance qui se dégage penche pour le sédum, une plante grasse endémique, la piloselle, un pissenlit poilu, et puis le thym cilié."

Coule sur la paraison du verre le condrieu, de viognier seul, "Jardin Suspendu" 2018 : "Trois parcelles pour 2 hectares en tout, celle louée à Christine Vernay, une autre, Les Rivoires, aussi à Chavanay, ces deux-là je les ai plantées, et puis Vérin que j'ai acquise, des vignes de 40 ans. Le style est établi depuis 2013 avec l'assemblage des trois." Une copie classique de l'expression aromatique et pure que défendait Georges Vernay, loin du fard, équilibre de la maturité, minéralité, tension et acidité. Le sol est composé à 80 % de sables

granitiques, le reste c'est la roche mère. Il empêche le cépage de rouler les mécaniques : "Le viognier a une caractéristique tannique, il faut s'en servir pour sonner le réveil et tenir en respect l'onctuosité." Voici atteinte la magie d'un équilibre, le balancier du funambule suspendu dans l'harmonie du ciel. Saint-Joseph "Saut de l'Ange" 2018 : "La roussanne est un cépage défi, fragile, difficile, plus encore en biodynamie." Une parenté avec des fruits plus septentrionaux comme ceux de la Loire, des abricots jeunes et frais, puis des accents plus secs, des amers nobles, la précision de la gravure d'une tablette cunéiforme aux commencements de l'écriture.

Un peu plus au sud, le granit confère aux serines de ce Saint-Joseph "Préface" 2018 une élégante austérité : voici un janséniste réfléchi au regard profond et ardent. "Tildé" 2017, au milieu de l'appellation Saint-Joseph à Sarras : "Le granit est là tout de suite, on éprouve la violence de la terre, aride, sèche, dans un défilé de falaises, on est dans un autre univers, celui de l'Ardèche. La vendange entière est ici majoritaire." Un suce-caillou à la finale salivante, précis, défini, pensé, structuré, un monastère cistercien dressé dans la traversée du temps. Le vignoble est désormais partout planté pour les rouges en massales de vieilles serines ou de syrah comme là-bas, aux portes du soleil méridional, sur l'argile, les galets roulés et les loess polis par le Rhône à Crozes-Hermitage où est né cet "Accroche-Cœur" 2018 : "Je voulais une syrah croquante, à peine macérée huit jours puis pressée, entonnée en demi-muids." Un éclat pourpre prolongement du jus de raisin.



« Avec le vin, je me sens au plus près de la matière, la terre, le toucher, le sentir, en communion avec les éléments. »

Au départ, l'objectif était de construire un petit domaine familial de 5 hectares, un employé, pas plus. Pierre-Jean embaucha Julien Pilon, on planta, le schéma se dessinait. En 2013, Julien est parti s'installer. Justin Prudhomme est arrivé avec sa passion et son intelligence sensible. Lui aussi est passé chez Cuilleron. Fasciné par la viticulture impossible et la diversité des terroirs des Côtes-du-Rhône Nord, il accompagne Pierre-Jean dans *"la recherche obstinée de l'extrême finesse"*. Le scientifique rationnel est convaincu par la biodynamie, l'attention portée à chaque cep, le désir partagé avec Pierre-Jean de *"faire vivre des fruits d'exception"*. Prudhomme est le versant raisonnable de Villa, l'instinctif, le créateur audacieux. Pierre-Jean : *"Avec le vin, je me sens au plus près de la matière, la terre, le toucher, le sentir, en communion avec les éléments. C'est le lieu d'une grande chaîne générationnelle qui unit les hommes depuis si longtemps. C'est un des seuls métiers où tu crées chaque année ; chaque millésime est une œuvre qui naît du plaisir absolu de la surprise et de l'adaptation qu'elle exige dans l'écriture d'un scénario dont on ignore le développement. C'est l'apprentissage de la résilience, de la non-maîtrise. Avec le vin, je suis résolument vivant jusque dans l'accueil de la mort, du fini."*

Tiens, goûte la succession des jours dans cette verticale debout, dressée de la syrah de Côte-Rôtie "Carmina", exemplaire du métissage générationnel et fraternel des vieilles vignes de Fongean mélangées aux jeunes qu'il a plantées. Texture, toucher délicat, velouté sensuel, douceur caressante et puissance, oxy-

more accompli en 2017 : vivacité rouge, claquant comme le drapeau de la révolte, jeune soie recouvrant la noblesse d'une pâle épaule, démarche altièrre. 2014, année souffrante, mouche, mildiou et pourtant, passé les arômes primaires, arrive le cuir neuf, le tabac, la feuille d'automne à peine tombée, une vivacité étonnante, revigorante, une patine un peu sanguine et lardée. Incroyable 2013 : année difficile dont voici, malgré ces avanies, l'épanouissement premier, la subtile complexité, étagée, profonde, bouche d'une extrême et pure richesse, le défilé des pages d'un ouvrage précieux. Et puis l'impétrant 2012, premiers essais de vendanges entières sur un petit lot. Une douceur de fruit enveloppant, velouté. Il reste enfin cet objet de la poésie Villa, Condrieu 2014, les pensées mêlées de trois lieux, Les Rivoires, La Côte et Le Tinal, les fleurs blanches et la camomille chauffées doucement par un soleil printanier et puis un peu d'angélique à peine confite, une étrange et mystérieuse touche de violette, le fait de l'art.

À quelques épaules de collines du domaine, il y a un secret découvert par Pierre-Jean. Une bergerie, quelques moutons au milieu de la forêt sur une pente cachée, une source, un puits, une colline vierge avec un huis charmant ouvert sur la vallée : *"Ici, dans une démarche d'agroforesterie, nous allons faire cohabiter la vigne avec quelques essences, des amandiers, des pêchers de vigne, des pommiers et des poiriers sauvages ; des haies, des taillis, des buissons et des acacias"*, rare et beau geste agreste. La construction d'un paysage. ❖

(Bon à savoir, page 185)

