



PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

SABLET ROUGE 2021

AOC Côtes-du-Rhône Villages Sablet, Vallée-du-Rhône, France.

L'incontournable *Sablet rouge* de PIAUGIER
à déguster sans modération !



LE VIN

PIAUGIER se situe à Sablet, au sud de la Vallée du Rhône. Fils et petit-fils de viticulteurs, Jean-Marc Autran et son épouse Sophie cultivent 30 hectares de vignes répartis sur une soixantaine de parcelles sur les Appellations Sablet et Gigondas. Le *Sablet Rouge* de PIAUGIER est le résultat de l'assemblage de plusieurs de ces parcelles, de Grenache et de Syrah, avec des vignes âgées de 35 à 45 ans.

LES CÉPAGES

Grenache Noir 80%, Syrah 20%

LE TERROIR

Plusieurs terroirs sablonneux de Sablet, avec notamment des sables argilo-calcaire.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis égrappés une fois réceptionnés en cave. Ils sont ensuite vinifiés séparément dans des cuves béton construites en 1947 par l'arrière-grand-père de Jean-Marc. La macération se fait pendant 2 à 3 semaines avant le pressurage. Les Grenache et les Syrah sont ensuite assemblés pour un élevage de 18 mois environ, et ce dans des cuves béton.

LE MILLÉSIME

L'année 2021 marquera longtemps nos esprits. Epargnés en aucune façon, les pluies, la grêle et surtout le gel nous ont donné énormément de fil à retordre. En effet, nous avons perdu cette année-là plus de 30% de notre récolte suite à la période de gel catastrophique du mois d'avril 2021. Non seulement une grande partie de notre cuverie est restée vide, mais les complications post gel ont rendu le travail de la vigne difficile. Comme souvent, il a fallu s'adapter. On peut cependant se réjouir du résultat à la cave, avec des vins qualitatifs, gourmand et surtout d'une grande fraîcheur.

LA DÉGUSTATION

Très jolis arômes de fruits rouges, la bouche est souple et équilibrée. Les tannins sont fondus et déjà intégrés au vin.

LES ACCORDS METS ET VINS

Le *Sablet Rouge* accompagnera des viandes rouges grillées et des salades en été. En hiver, cette cuvée se mariera parfaitement avec un gigot d'agneau ainsi que tous mets justement relevés.

LA GARDE | 10 ans