



PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

LE GRENACHE BLANC 2023

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



UN TERROIR QUI RÉVÈLE TOUTE LA FINESSE ET L'ÉLÉGANCE D'UN
CÉPAGE OUBLIÉ : LE GRENACHE BLANC

LE VIN

Le cépage Grenache blanc est issu d'une mutation blanche du Grenache noir, originaire des provinces de Barcelone. Après avoir dégusté des années durant, la barrique de Grenache blanc que nous utilisons pour élaborer le Sablet Blanc, Maude a toujours voulu faire un 100% Grenache blanc. Dans le Rhône, on a tendance à oublier ce cépage que l'on retrouve souvent dans les Châteauneuf-du-Pape blancs.

LES CÉPAGES

Grenache Blanc 100%

LE TERROIR

Ces vignes d'une quarantaine d'années, sont plantées sur les coteaux de la colline de Cheval Long à Sablet (AOC *Côtes-du-Rhône Villages Sablet*), composés de sols calcaires marno-sableux. Le Grenache Blanc est un cépage difficile à cultiver. En effet, il est sensible à la coulure, à la pourriture grise et au mildiou. Une fois qu'il a passé ces épreuves dans le vignoble, le Grenache Blanc est un joyau dans la cave, donnant sans aucun doute de grands vins blancs à déguster.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Les raisins sont récoltés à la main, le matin seulement. Après avoir été égrappés, une macération pelliculaire est effectuée pendant quelques heures avant le pressurage. Les jus sont ensuite élevés en demi-muids, sur lies avec de légers bâtonnages.

LE MILLÉSIME

L'année 2023 aura été marquée par une saison viticole disparate et un millésime façonné par des conditions climatiques inégales : avec un Hiver sec et chaud, puis un Printemps, pluvieux favorisant les sorties de Mildiou, et enfin un Été sec et venteux, causant à la vigne un stress hydrique important. Une année versatile, qui nous a rappelé l'importance des différents terroirs. Les travaux viticoles appropriés ont tout de même permis aux raisins d'atteindre de belles maturités.

LA DÉGUSTATION

Le Grenache blanc est délicat, pur et intense. Long en bouche, il montre une belle amplitude. Avec de belles amertumes, c'est un vin blanc subtile et équilibré. Son onctuosité lui donne un potentiel de vieillissement certain.

LES ACCORDS METS ET VINS

Le Grenache Blanc de Piaugier se mariera idéalement avec des plats en crème accompagnés de légumes réconfortant. Il pourra également accompagner de savoureuses viandes, tel un tajine d'agneau aux abricots secs.

LA PRODUCTION

3.962 bouteilles

LE POTENTIEL DE GARDE

8 à 10 ans

