

PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

LES BRIGUIÈRES 2022

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



Situé au cœur de Sablet, dans le sud ensoleillé de la vallée du Rhône, le Domaine de Piaugier est le reflet d'un héritage familial intimement lié à la terre. Jean-Marc Autran, fils et petit-fils de vignerons, veille sur le domaine aux côtés de sa femme Sophie et de leur fille aînée Maude. Ensemble, ils prennent soin d'une trentaine d'hectares de vignes réparties sur soixante parcelles situées sur les appellations Sablet et Gigondas.

LES CÉPAGES

Grenache noir 80% | Mourvèdre 20%

LE TERROIR

Les Briguières doit son nom à une colline protégée du vent et entourée de bois, au sud de Sablet, à la lisière du vignoble de Gigondas. C'est sur cette colline qu'Alphonse Vautour, arrière-grand-père de Jean-Marc Autran, a vinifié ses premiers vins, posant les bases d'un héritage familial.

Les vignes, âgées d'une cinquantaine d'années, poussent sur un terroir exceptionnel : un sol calcaire mêlé d'argile, rare dans une région dominée par le sable, et perchées à près de 300 mètres, à l'abri des vents. Ce cadre unique confère à la cuvée Les Briguières une personnalité incomparable.

Aujourd'hui, ce vin signature de Jean-Marc Autran, assemblage élégant de Grenache Noir et de Mourvèdre, allie intensité et subtilité. Vin de patience et de caractère, il évolue avec le temps, révélant complexité, profondeur et harmonie — un hommage intemporel à son terroir singulier.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Les raisins sont entièrement récoltés à la main et vinifiés en cuves en béton, avec une macération d'environ trois semaines. Après le pressurage, le vin est élevé en vieux fûts de chêne de 600 litres (demi-muids) pendant deux hivers dans la cave souterraine du domaine, qui maintient une température constante de 12° C et une humidité idéale tout au long de l'année.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2022 restera sans aucun doute marqué par des conditions climatiques extrêmes, alliant chaleur intense et rareté de l'eau. Ce contexte exigeant a nécessité une adaptation constante, face à la sécheresse et aux vagues de chaleur, mais aussi à la pluie salvatrice tombée juste avant les premiers coups de sécateur. La patience fut essentielle pour permettre aux raisins d'atteindre leur pleine maturité. Au final, les vendanges précoces ont révélé un potentiel remarquable, donnant naissance à un millésime lumineux, équilibré et d'une grande finesse.

LA DÉGUSTATION

D'une couleur profonde, il s'ouvre sur des arômes rustiques révélant des notes de cerise noire, de framboise et de mûre. En bouche, il est soyeux et généreux, avec des tanins structurés, mettant en valeur la richesse et la complexité typiques des vins du sud de la Vallée du Rhône. À savourer de préférence après quelques heures d'ouverture.

LA GARDE | 15-20 ans

