

PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

LE GRENACHE 2020

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

LE GRENACHE DE PIAUGIER est la dernière cuvée de Piaugier. Maude, la fille aînée de Jean-Marc Autran, a souhaité mettre en valeur les blancs du domaine en élaborant une cuvée uniquement composée de la variété 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.

LE TERROIR

Ces vignes d'une trentaine d'année, sont plantées sur les coteaux de la colline de *Cheval Long* à Sablet (AOP), composés de sols sableux et calcaires. 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 fûts de chêne d'un vin. Nous utilisons les barriques du Viognier pour apporter au Grenache Blanc un côté enveloppant et de délicates notes parfumées. Les vins sont bâtonnés pendant la fermentation et vieilliront pendant deux hivers avant d'être mis en bouteille.

LE MILLÉSIME

2020 est un millésime ensoleillé, mais pas caniculaire. Et contrairement à ce que l'on aurait pu croire, 2020 est un millésime plein de fraîcheur et de finesse. La couleur très profonde des vins illustre ce millésime ensoleillé. Cependant les degrés d'alcool sont raisonnables, l'acidité est bonne et la trame aromatique est souple et équilibrée.

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 DE PIAUGIER se mariera idéalement avec une crème de potiron accompagnée de crustacés et d'un magret de canard fumé ; il accompagnera volontiers un Carpaccio de morue ; ou se mariera très bien avec un tajine d'agneau aux abricots secs.

LES CÉPAGES

Grenache Blanc 100%

LE POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

LA PRODUCTION

1.391 bouteilles



91 points WINEENTHUSIAST



DOMAINE DE PIAUGIER

75, ROUTE DE CARPENTRAS – 84110 SABLET – FRANCE

Tel. +33(0)4.90.46.96.49 | info@piaugier.fr | www.piaugier.fr