

# PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

## SABLET BLANC 2024

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



Le *Sablet Blanc* de PIAUGIER  
un classique du domaine !

### LE VIN

Jean-Marc Autran a été l'un des premiers vignerons à Sablet à vinifier ses raisins blancs en barriques. Après avoir acheté des barriques d'un vin en Bourgogne, il commence la vinification de ses Sablet blancs en 1992 avec des Grenache blanc et des Viognier. Seront plantés et assemblés par la suite des Roussanne et des Marsanne.

### LES CÉPAGES

Grenache Blanc 45%, Viognier 35%, Roussanne 12%, Marsanne 8%.

### LE TERROIR

Vignes d'une trentaine d'années, plantées sur plusieurs terroirs à dominante sableuse : colline de *Cheval Long*, le *Gravillas* et le *Plan de Dieu*.

### LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Les raisins, ramassés à la main le matin uniquement, sont envoyés en grappes entières dans le pressoir pneumatique où sera effectuée une macération pelliculaire de 6 heures avant d'être pressés. La fermentation alcoolique débutera ensuite dans les barriques pour se terminer 10 mois après. Tous les cépages sont ramassés et vinifiés séparément. L'assemblage final est effectué en juillet, juste avant la mise en bouteille.

### LE MILLÉSIME

Le millésime 2024 se caractérise par des conditions climatiques difficiles, avec des pluies excessives et une forte pression du mildiou au printemps. L'été a été plutôt sec et venteux, mais nos terroirs argilo-sableux et sablo-limoneux, ont permis de limiter les ardeurs de la sécheresse estivale grâce aux réserves hydriques des pluies printanières. Les maturités plutôt tardives provenant des conditions fraîches et venteuses pendant les vendanges ont permis d'apporter de la profondeur et de l'équilibre au millésime. Les vins sont ainsi marqués par une très belle harmonie entre fraîcheur et texture, dotés d'une rondeur prometteuse. On retiendra de la récolte 2024 un millésime intense et structuré, offrant un potentiel de garde très intéressant.

### LA DÉGUSTATION

L'aromatique est puissante, très florale (fleurs blanches) et fruitée (abricot et amande douce). L'attaque en bouche est souple avec une grande amplitude, sur les fruits confits, les fruits exotiques et le cédrat. Onctueux, le *Sablet Blanc* enveloppe le palais avec une jolie fraîcheur et une belle amertume en finale.

### LES ACCORDS METS ET VINS

Délicat et réconfortant, le Sablet Blanc s'accompagnera volontiers de tartes printanières (asperges et chèvre), ou d'un sauté de volaille à la crème de champignons. En hiver, le Sablet Blanc rafraîchira les papilles avec un pot-au-feu de foies gras landais.

LA GARDE | 5 à 7 ans