

# PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

## RÉSERVE DE MAUDE 2017

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

Concentré, souple et vif, telles les caractéristiques qui définissent magnifiquement cette Syrah du Sud.

### LE VIN

Cépage célèbre de Côte-Rôtie et d'Hermitage, la Syrah est vinifiée en monocépage dans le nord de l'appellation. Dans la vallée du Rhône méridionale, elle est le plus souvent assemblée pour produire des vins fins et complexes. Jean-Marc Autran, à la recherche de nouveauté, a décidé de vinifier ses Syrah seules.

### LE TERROIR

Bien que cultivée dans le monde entier, la Syrah est un réel défi. En effet, ce cépage emblématique est sensible aux maladies, craint la sécheresse et ne résiste pas au fameux *Mistral* de la Vallée du Rhône. C'est donc bien sa rareté qui la destine à produire les plus grands vins.

Plantée sur les coteaux de Cheval Long sur des sols sableux argilo-limoneux, les Syrah bénéficient d'un terroir idéal. Le sable convient parfaitement aux cépages précoces car les sols sont chauds, aérés et retiennent peu l'eau. La plantation en coteaux permet également de bénéficier des fraîcheurs matinales l'été. Cette fraîcheur favorise la bonne maturité des grains en la ralentissant et évitant ainsi les surmaturations. Enfin, la présence bien que limitée d'argiles et de limons dans les sols, contribue à lutter contre la sécheresse estivale.

### LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Comme tous les autres cépages de Piaugier, la Syrah est vendangée à la main. Une fois dans la cave, elle est égrappée puis transférée dans des cuves en béton où elle macérera pendant une période d'environ trois semaines. Elle sera ensuite pressée et transférée dans des fûts de chêne. La particularité de ce vin est qu'il est élevé en demi-muids neufs (fûts de 600 litres), pendant trois hivers. D'abord marqué par le bois, il va progressivement s'équilibrer tout au long de l'élevage.

### LE MILLÉSIME

« Un millésime hors normes, en petits volumes ! ». Comme partout ailleurs en France et en Europe, la vendange 2017 n'a pas été dans la quantité, mais dans la qualité. En effet, le maintien des conditions climatiques chaudes et sèches a préservé un état sanitaire parfait. Les conditions météo sont restées parfaitement stables tout le mois de septembre avec des nuits plus fraîches, conditions favorables à la maturité phénolique. Cette stabilité a permis à ces vendanges très précoces (une avance de 15 jours environ) de se prolonger jusqu'au mois d'octobre dans les meilleures conditions. La récolte s'est dans l'ensemble soldée par de petites grappes, de petites baies aux peaux épaisses et aux rafles bien aoûtées, conditions idéales pour de grands vins rouges. Avec des degrés raisonnables et de bonnes acidités, les vins de ce millésime présentent de beaux équilibres qui laissent présager des vins de garde.

### LA DÉGUSTATION

De couleur profonde, proche du noir bleuté, la robe évoluera à peine avec le temps. Ce vin est fruité au premier nez (myrtille mûre et prune noire), il est ensuite épicé (principalement marqué par le poivre), avec une touche florale : on reconnaîtra la violette. En bouche, les tanins sont soyeux et onctueux, ils s'adouciront naturellement avec les années.

### LES ACCORDS METS ET VINS

Grâce à sa structure tannique, la *Réserve de Maude* est un choix idéal pour accompagner les viandes rouges, le gibier et les plats mijotés.



### LES CÉPAGES

Syrah 100%

### LA PRODUCTION

3.324 bouteilles

### LE POTENTIEL DE GARDE

15 à 20 ans