

PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

LE VIOGNIER 2023

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



LE VIOGNIER DE PIAUGIER : un vin blanc monocépage, élaboré à partir du prestigieux cépage nord rhodanien.

LE VIN

Largement planté dans la vallée du Rhône, le Viognier est vinifié seul dans le Nord de l'appellation, et est majoritairement assemblé dans la région méridionale. Le Viognier est un cépage très aromatique et lorsqu'il est maîtrisé, de grande qualité. Après le succès de son Sablet Blanc, Jean-Marc Aufran, toujours en quête de nouveauté, a décidé de se lancer un défi : isoler le Viognier afin d'en faire une cuvée monocépage. Parfumé, ce vin est extraordinairement gras, souple, voire onctueux.

LES CÉPAGES

Viognier 100%

LE TERROIR

Les raisins de Viognier proviennent de vignes de l'appellation Sablet, plantées sur des sols calcaires marno-sableux.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Les raisins sont récoltés à la main, le matin seulement. Après avoir été partiellement égrappés, une macération pelliculaire est effectuée pendant quelques heures avant le pressurage. Les jus sont ensuite entonnés dans des fûts de chêne neufs de 350 litres. Une lente fermentation commence. Les vins sont " bâtonnés " à la méthode bourguignonne, ce qui permet de remettre les lies en suspension et d'apporter ainsi de la matière en bouche.

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

Avec sa couleur dorée et son nez très parfumé, ce vin présente une grande complexité aromatique. On distingue subtilement des arômes de fruits jaunes (pêche, abricot, coing), mais aussi de fleurs fraîches (iris, acacia). En bouche, le Viognier est fin bien que crémeux et onctueux. C'est assurément un vin de grande qualité, équilibré et d'une profondeur admirable.

LES ACCORDS METS ET VINS

Le Viognier de Piaugier se mariera parfaitement avec des poissons généreux, cuisinés en sauces, ou bien des viandes blanches accompagnées d'une sauce crémeuse, agrémentée de champignons.

LA PRODUCTION

1.866 bouteilles

LE POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans