

PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

RÊVE DE MARINE, LA SYRAH 2019

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

Elaboré à partir de pure Syrah, Sophie et Jean-Marc Autran ont nommé ce vin d'après le prénom de leur plus jeune fille qui rêvait d'avoir son propre vin.

LE VIN

Après avoir nommé l'un de ses vins du nom de sa fille aînée, Jean-Marc Autran a promis à sa cadette d'en produire un pour elle. C'est ainsi qu'est né la cuvée Rêve de Marine.

LES CÉPAGES

Syrah 100%

LE TERROIR

Ces vieilles vignes sont plantées sur les coteaux de *Cheval Long* à Sablet (AOP), composé de sols sablonneux et calcaires.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

D'abord vendangée à la main, cette Syrah est égrappée et 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. Le Rêve de Marine est élevé dans de vieux demi-muids (tonneaux de 600 litres), pendant deux hivers. D'abord marqués par le bois au début de l'élevage, les tannins s'adoucissent et sont complètement intégrés au moment de la mise en bouteille. On recherche ici une Syrah sophistiquée, prête à être bue jeune.

LE MILLÉSIME

Des conditions sanitaires parfaites ont caractérisé le millésime 2019. Après un rendement difficile et faible en 2018, ce millésime a été accueilli avec beaucoup d'enthousiasme. Le temps magnifique qui a duré tout le mois de septembre a permis aux baies d'atteindre leur pleine maturité. L'année 2019 offre certainement un très grand millésime.

LA DÉGUSTATION

Doté d'une belle couleur noire bleutée, le Rêve de Marine dégage une grande complexité aromatique. On reconnaîtra d'abord les arômes emblématiques de la Syrah, tels que les épices et les fruits très mûrs. Puis nous noterons une touche florale délicate ainsi que quelques notes tertiaires (cuir, animal).

LES ACCORDS METS ET VINS

Sensuelle et épicée, vous pouvez facilement associer cette Syrah à toutes viandes rouges aromatiques telle qu'un steak au poivre ou un bœuf bourguignon.

LA PRODUCTION | 3.100 bouteilles

LA GARDE | 5 à 10 ans

