



PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

LES BRIGUIÈRES 2020

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



Les Briguières

Cuvée Signature de PIAUGIER

LE VIN

Fief de la famille Autran depuis plus de quatre générations, *Les Briguières* est le nom d'une colline située au sud du village de Sablet (AOP) à la limite du vignoble de Gigondas (AOP). C'est dans sa cave située sur cette colline que Alphonse Vautour, l'arrière-grand-père de Jean-Marc Autran, a commencé à vinifier ses raisins. Réelle cuvée **Signature**, Jean-Marc Autran a construit son style et sa réputation avec cet assemblage Grenache noir et de Mourvèdre. Un vin puissant avec une élégance certaine.

LES CÉPAGES

Grenache noir 80% | Mourvèdre 20%

LE TERROIR

Les vignes âgées d'une cinquantaine d'années sont cultivées en harmonie avec ce terroir si particulier, considéré par les géologues comme une anomalie de la nature : un endroit où l'on retrouve des argiles en quantité importante, alors que les alentours sont majoritairement constitués de sable. De plus, ces parcelles bénéficient d'une exposition privilégiée, protégées du vent et à presque 300 mètres d'altitude.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Entièrement ramassés à la main, les raisins sont égrappés puis transférés dans des cuves en béton. Les macérations durent en général trois semaines. Une fois décuvé et pressé, le vin est entonné dans des vieux fûts de chêne de 600 litres appelés demi-muids. La cuvée *Les Briguières* sera élevée pendant deux hivers dans des conditions d'élevages idéales. En effet la cave souterraine du domaine apporte une température constante d'environ 12° C tout au long de l'année ainsi qu'une parfaite hygrométrie.

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 reflète le millésime ensoleillé, cependant les degrés d'alcool sont raisonnables, l'acidité bonne, et la trame aromatique souple et équilibrée.

LA DÉGUSTATION

Cet assemblage de Grenache noir et de Mourvèdre est surprenant. D'une robe encore soutenue, la couleur est profonde et intense. Au nez, d'abord rustique, ses arômes s'ouvrent lentement pour donner des senteurs de cerises noires, de framboises et de mûres. En bouche le vin est gourmand et soyeux, avec des tannins relativement présents et structurés. On retrouve la rondeur et la générosité du Grenache noir ainsi que les marqueurs clés des vins sud-rhodaniens : richesse et complexité. Il est recommandé d'ouvrir la bouteille quelques heures avant de le déguster.

LA PRODUCTION

11.954 bouteilles

LE POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans. Il peut déjà être consommé mais s'améliorera assurément après quelques années de cave.