

# PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

## TÉNÉBI LA COUNOISE 2023

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



Atypique et surprenant, ce vin est élaboré à partir du cépage autochtone la Counoise.

### LE VIN

La première élaboration de ce vin remonte à 1991 suite à une visite du *Château de Beaucastel* à Châteauneuf-du-Pape. Jean-Marc Autran, conquis par les fûts de Counoise à la dégustation, s'est décidé d'isoler les siennes et les écarter du traditionnel assemblage de Sablet. C'est ainsi que la cuvée Ténébi a vu le jour.

### LES CÉPAGES

Counoise 100% | Originaire de Provence, la Counoise est l'un des treize cépages nobles de l'Appellation Châteauneuf-du-Pape. Grâce à son faible pH, cette variété a été largement plantée dans les années 50 afin d'équilibrer les concentrations élevées de sucres produits par le Grenache. C'est aussi un cépage résistant qui peut être récolté tardivement. D'ailleurs, c'est le dernier raisin ramassé à Piaugier !

### LE TERROIR

Les vieilles vignes de Counoise ont été plantées en 1954 sur des sols argilo-calcaires érodés, au-dessus de Sablet, sur la parcelle dénommée *Ténébi*.

### LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Récoltées à maturité optimale, les Counoise sont vendangées manuellement afin de préserver l'intégrité des baies. La vinification est conduite en cuves inox à chapeau flottant, offrant une parfaite maîtrise des températures et favorisant des cuvaisons longues, propices à une extraction progressive des composés phénoliques. Après pressurage, les vins sont soutirés en cuves béton pour un élevage court de six mois, permettant la stabilisation et l'affinage du vin avant la mise en bouteille.

### 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. De ce fait, le millésime est très prononcé sur le fruit, aux notes de fraise et de cerise noire. Les tannins sont déjà soyeux et équilibrés. La bouche est structurée et persistante. Un millésime gourmand sans aucun doute.

### LA DÉGUSTATION

En quête de nouveauté et de surprises, ce vin ravira vos papilles. Il est fruité, frais et élégant. Son acidité surprenante ne manquera pas d'interpeller les amateurs de vins du Rhône. Nous conseillons vivement de proposer ce vin à l'aveugle. Vous ne serez pas déçu des propositions géographiques qui vous seront faites !

### LES ACCORDS METS ET VINS

En raison de sa fraîcheur inhabituelle pour un vin rouge du Rhône méridional, la cuvée Ténébi se marie facilement avec des plats de poisson, tels que : une terrine de ratatouille aux rougets, une brochette terre-mer, ou un pavé de saumon persillée.

### LA PRODUCTION

3.340 bouteilles

### LA GARDE

5 à 10 ans

