



PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

SABLET BLANC 2023

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



Le *Sablet Blanc* de PIAUGIER
un classique du domaine !

LE VIN

Jean-Marc Autran a été l'un des premiers vignerons à Sablet à vinifier ses raisins blancs en barriques. Après avoir acheté des barriques d'un vin en Bourgogne, il commence la vinification de ses Sablet blancs en 1992 avec des Grenache blanc et des Viognier. Seront plantés et assemblés par la suite des Roussanne et des Marsanne.

LES CÉPAGES

Grenache Blanc 45%, Viognier 35%, Roussanne 12%, Marsanne 8%.

LE TERROIR

Vignes d'une trentaine d'années, plantées sur plusieurs terroirs à dominante sableuse : colline de *Cheval Long*, le *Gravillas* et le *Plan de Dieu*.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Les raisins, ramassés à la main le matin uniquement, sont envoyés en grappes entières dans le pressoir pneumatique où sera effectuée une macération pelliculaire de 6 heures avant d'être pressés. La fermentation alcoolique débutera ensuite dans les barriques pour se terminer 10 mois après. Tous les cépages sont ramassés et vinifiés séparément. L'assemblage final est effectué en juillet, juste 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

L'aromatique est puissante, très florale (fleurs blanches) et fruitée (abricot et amande douce). L'attaque en bouche est souple avec une grande amplitude, sur les fruits confits, les fruits exotiques et le cédrat. Onctueux, le *Sablet Blanc* enveloppe le palais avec une jolie fraîcheur et une belle amertume en finale.

LES ACCORDS METS ET VINS

Délicat et réconfortant, le Sablet Blanc s'accompagnera volontiers de tartes printanières (asperges et chèvre), ou d'un sauté de volaille à la crème de champignons. En hiver, le Sablet Blanc rafraîchira les papilles avec un pot-au-feu de foies gras landais.

LA GARDE | 5 à 7 ans



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE