



PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

TÉNÉBI LA COUNOISE 2020

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



ATYPIQUE et SURPRENANT

élaboré à partir du cépage autochtone la *Cunoise*

LE VIN

La première élaboration de ce vin remonte à 1991, après avoir dégusté les barriques de Cunoise vinifiées au *Château de Beaucastel* à Châteauneuf-du-Pape. Après les vendanges, Jean-Marc Autran a été invité par la Famille Perrin pour découvrir les premiers vins issus de la récolte. Conquis, Jean-Marc s'est décidé à isoler ses Cunoise et c'est ainsi que la cuvée Ténébi a vu le jour.

LES CÉPAGES

Cunoise 100% | Originaire de Provence, la Cunoise est l'un des treize cépages nobles de l'AOP 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 Cunoise 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 parfaite maturité, nos Cunoise sont toujours vendangées à la main. En 2020, les raisins ont été égrappés et ont macéré pendant environ 3 semaines avant d'être pressés. Le vin a ensuite été élevé pendant deux hivers dans la cave souterraine. Après l'élevage, le vin a été mis en bouteille non filtré pour préserver les caractéristiques spécifiques de la Cunoise.

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

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 son acidité inhabituelle pour un vin rouge du Rhône méridional, le 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

2.865 bouteilles

LA GARDE

3 à 5 ans