



PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

LE VIOGNIER 2021

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

LE VIOGNIER DE PIAUGIER : un vin blanc monocépage, élaboré à partir du prestigieux cépage nord rhodanien



LE VIN

Largement planté dans la vallée du Rhône, le Viognier est vinifié seul dans le Nord de l'appellation, et est majoritairement assemblé dans la région méridionale. Le Viognier est un cépage très aromatique et lorsqu'il est maîtrisé, de grande qualité. Après le succès de son Sablet Blanc, Jean-Marc Aufran, toujours en quête de nouveauté, a décidé de se lancer un défi : isoler le Viognier afin d'en faire une cuvée monocépage. Parfumé, ce vin est extraordinairement gras, souple, voire onctueux.

LES CÉPAGES

Viognier 100%

LE TERROIR

Les raisins de Viognier proviennent de vignes de l'appellation Sablet, plantées sur des sols sablo-argilo-calcaire.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Les raisins sont récoltés à la main, le matin seulement. Après avoir été égrappés, une macération pelliculaire est effectuée pendant quelques heures avant le pressurage. Les jus sont ensuite entonnés dans des fûts de chêne de 350 litres. Une lente fermentation va s'enclencher. Les vins sont " bâtonnés " à la bourguignonne, afin de remettre les lies en suspension et d'apporter ainsi de la matière au vin. Le Viognier vieillira pendant deux hivers en fûts de chêne neufs.

LE MILLÉSIME

L'année 2021 marquera longtemps nos esprits. Epargnés en aucune façon, les pluies, la grêle et surtout le gel nous ont donné énormément de fil à retordre. En effet, nous avons perdu cette année-là plus de 30% de notre récolte suite à la période de gel catastrophique du mois d'avril 2021. Non seulement une grande partie de notre cuverie est restée vide, mais les complications post gel ont rendu le travail de la vigne difficile. Comme souvent, il a fallu s'adapter. On peut cependant se réjouir du résultat à la cave, avec des vins qualitatifs, gourmand et surtout d'une grande fraîcheur.

LA DÉGUSTATION

Avec sa couleur dorée et son nez très parfumé, ce vin présente une grande complexité aromatique. On distingue subtilement des arômes de fruits jaunes (pêche, abricot, coing), mais aussi de fleurs fraîches (iris, acacia). En bouche, le Viognier est fin bien que crémeux et onctueux. C'est assurément un vin de grande qualité, équilibré et d'une profondeur admirable.

LES ACCORDS METS ET VINS

Le Viognier de Piaugier se mariera parfaitement avec des plats frais tels des Carpaccios de poissons. Il accompagnera également des plats de légumes grillés à la plancha !

LA PRODUCTION

3.510 bouteilles

LE POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans