

PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

SABLET ROSÉ 2022

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

Le *Sablet Rosé* de PIAUGIER

Une fraîcheur d'été !



LE VIN

C'est à Sophie, l'épouse de Jean-Marc Autran que nous devons ce joli Rosé. En effet, lassée de ne pouvoir profiter sans modération d'un vin Rosé pendant les longues soirées estivales de Provence, Jean-Marc lui a finalement concédé une petite production de ce rafraîchissement enivrant. Victime de son succès, ce Rosé a rapidement été en rupture de stock avant même que l'été ne pointe le bout de son nez. Il est donc aujourd'hui produit principalement sous réservation, et les rares désistements ne font que des heureux.

LES CÉPAGES

Cinsault 60%, Mourvèdre 30% and Syrah 10%

LE TERROIR

Jeunes vignes d'une vingtaine d'années, situées sur les terroirs sableux de Sablet.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Les raisins sont ramassés à la main, très tôt le matin afin de garder leur fraîcheur et leurs arômes fruités. Arrivés à la cave, les grains sont séparés des rafles par le procédé d'éraflage, puis directement transférés dans le pressoir pneumatique pour un pressurage direct. Chaque cépage est ramassé et pressé séparément. L'assemblage se fait une fois les presses terminées. Le vin sera gardé pendant quelques mois avant d'être mis en bouteille au Printemps.

LE MILLÉSIME

De par ses chaleurs extrêmes et le manque d'eau, 2022 est sans aucun doute un millésime dont on se souviendra. Le challenge a été certain. En effet, nous avons dû nous adapter certes à la sécheresse et à la canicule, mais également aux pluies salvatrices tombées juste avant les premiers coups de sécateurs. Il a donc fallu faire preuve de patience pour laisser les maturités aboutir. La vendange précoce s'est tout de même révélée très prometteuse ; un étonnant millésime finalement plus lumineux que solaire.

LA DÉGUSTATION

Assemblage de Cinsault, de Mourvèdre et de Syrah, le Rosé de Piaugier est un rosé pâle, aux reflets cuivrés, qui allie maturité et corpulence. Des notes de cannelle et de cumin apparaissent au nez, accompagnées de notes de pêche et de melon, tandis que la bouche mi-corsée est ronde et expansive.

LES ACCORDS METS ET VINS

Ce Rosé structurée, doté d'une grande fraîcheur accompagnera volontiers vos apéros estivaux ainsi que vos moments de partage autour d'un repas entre amis.

LA GARDE

Structuré, ce Rosé se bonifiera assurément avec le temps. Il ne faut donc pas hésiter à le garder quelques mois, même plus, si l'envie de le savourer ne vous rattrape pas avant. Bonne dégustation !