



PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

RÉSERVE ALPHONSE VAUTOUR 2015

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

La Réserve Alphonse Vautour

Sans doute le vin le plus accompli du domaine.

LE VIN

Alphonse Vautour est l'arrière-grand-père de Jean-Marc Autran. Entrepreneur et visionnaire, il a privilégié la culture de la vigne et développé le commerce du vin en vrac. Il a d'abord vinifié son vin dans sa cave à Ténébi, au sommet de la colline des Brigières, où il possédait sa maison ainsi que 6 hectares de vignes. C'est à la fin de sa vie, après plusieurs années de dur labeur qu'il s'est offert la construction d'une cave dans le village, au bord d'un axe passant. Jean-Marc utilise toujours la cave construite par son aïeul et l'a agrandie pour qu'elle puisse répondre aux contraintes d'espace de la vente en bouteille. En hommage à son arrière-grand-père, Jean-Marc a souhaité lui dédier ce vin.

LE TERROIR

Ce vin est issu d'une sélection parcellaire des plus vieilles vignes du domaine, qui ont autrefois appartenu à Alphonse Vautour. Les vieux *Grenache Noir* sont soignés et cultivés dans le respect de ce terroir si particulier considéré par les géologues comme une anomalie de la nature : un endroit où l'on retrouve des argiles en quantité importante, alors que les alentours sont majoritairement constitués de sable. De plus, ces parcelles bénéficient d'une exposition privilégiée, protégées du vent et à presque 300 mètres d'altitude.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Les raisins, après avoir été choisis et ramassés à la main, sont éraflés et envoyés dans une cuve en béton où ils macèreront trois à quatre semaines selon les années. Une fois la macération et les fermentations terminées, le vin est soutiré et envoyé dans notre plus vieux foudre qui se trouve dans la cave souterraine. La température constante qui s'y trouve toute l'année ainsi que son hygrométrie rassemblent toutes les conditions d'élevage idéales. La Réserve Alphonse Vautour y sera élevée plusieurs années avant d'être mise en bouteille et proposée à nos clients avertis.

LE MILLÉSIME

Soucieux des épisodes de pluies que nous avons connus pendant les vendanges, les précipitations n'ont engendré aucun problème sanitaire. Bien au contraire le manque d'eau sur certaines parcelles ont permis aux raisins de reprendre un peu de volume. La fin des vendanges s'est déroulée sans intempérie, avec un soleil généreux qui nous a permis de pousser les raisins à pleine maturité et les récolter ainsi à leur optimum. Pour notre plus grand plaisir, quantité et qualité ont été au rendez-vous permettant de superbes assemblages. Le millésime 2015 se caractérise sans aucun doute comme un millésime de vins de garde avec de belles acidités et des tannins d'une grande souplesse.

LA DÉGUSTATION

Côté dégustation on retrouve au nez et en bouche ce côté bien mûr, mais sans lourdeur ni trop marqué par l'alcool. La masse tannique est parfois déroutante, alliant finesse et onctuosité, autant de signes d'un très grand millésime. Le fruit légèrement effacé après plusieurs années de bouteilles reste pur. Les équilibres sont parfaits malgré la richesse du millésime. Ceci est dû à des extractions douces et très attentivement surveillées. Ce classique s'impose par son caractère haut de gamme. Les connaisseurs retrouveront la générosité affirmée du Grenache noir combiné au profond Mourvèdre.

LES CÉPAGES

Grenache noir 80% | Mourvèdre 20%

LE POTENTIEL DE GARDE

15 à 20 ans.

LA PRODUCTION

4.450 bouteilles

