



SABLET BLANC

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

Le Sablet blanc de Piaugier, un des vins phare du domaine !

LE VIN

Jean-Marc Autran a été l'un des premiers vigneron 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 blancs et des Viognier. Seront plantés et récoltés par la suite des Roussanne et des Marsanne.

SITUATION

Plusieurs terroirs : Colline de Cheval Long, village de Sablet et Plan de Dieu

TERROIR

Sablonneux

A LA VIGNE

Les raisins sont ramassés à la main et le matin uniquement.

VINIFICATION

Les raisins, sont envoyés en grappes entières dans le pressoir pneumatique où sera effectuée une macération pelliculaire de 6 heures avant d'être pressés. Le jus sera ensuite envoyé dans les barriques où la fermentation alcoolique débutera pour se terminer 11 mois après. Tous les cépages sont ramassés et vinifiés séparément. L'assemblage final est effectué en juillet juste avant la mise en bouteille.

CÉPAGES

Grenache blanc 30%, Viognier 30%, Marsanne 20%, Roussanne 20%

SPÉCIFICATIONS

Labels viticoles: Bio en conversion

DONNÉES TECHNIQUES

Age moyen des vignes: 30 ans

Rendement: 40 hL/ha

Volume de production: 20.000 bouteilles

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

L'aromatique est puissante, très florale et fruitée : abricot et amande douce.

L'attaque en bouche est souple avec une grande amplitude, sur les fruits confits, les fruits exotiques, le cédrat. Le gras arrive ensuite avec une jolie fraîcheur et une finale sur l'amande.

AVIS & RÉCOMPENSES

**bettane +
desseauve**

"Dans son chai bien doté, Jean-Marc Autran maîtrise parfaitement les vinifications, il privilégie les élevages en bois (fût et demi-muids), donnant aux blancs, un peu marqués parfois, une belle densité."

Christophe Chiorboli, Guide Bettane et Desseauve des vins de France

