



PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

LE CINSAULT 2024

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



Infusé toute une nuit, puis vinifié et élevé en fûts, ce rosé de macération 100% Cinsault raconte une élaboration rare, entre patience, précision et audace.

LE VIN

Notre rosé de macération est vinifié à partir de Cinsault uniquement. Sa robe soutenue aux nuances saumonées, presque cuivrée confère à ce vin une identité affirmée. La fermentation et l'élevage en fûts de chêne apporte également une belle complexité. Ce rosé de caractère, tout en délicatesse et profondeur, s'appréciera tout au long de l'année, aussi bien seul qu'en accord avec une savoureuse cuisine méditerranéenne.

LES CÉPAGES

100% Cinsault

LE TERROIR

Assemblage de jeunes vignes d'une vingtaine d'années, situées sur des éboulis colluvionnés limono-sableux avec de vieux Cinsault plantés en 1950 sur des sols argilo-sableux.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Les Cinsault sont cueillis à la main, très tôt le matin pour préserver leur fraîcheur et leurs arômes fruités. Egrappés, les raisins infusent toute la nuit à basse température. Le lendemain matin, les premiers jus sont transférés dans deux demi-muids (barriques de 600 litres) où commencera la fermentation alcoolique. Les vins seront laissés dans ces mêmes fûts pour un court élevage de 4 mois, puis mis en bouteilles très rapidement pour capturer et garder leurs arômes fruités.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2024 se caractérise par des conditions climatiques difficiles, avec des pluies excessives et une forte pression du mildiou au printemps. L'été a été plutôt sec et venteux, mais nos terroirs argilo-sableux situés sur *Les Briguières* ont permis de limiter les ardeurs de la sécheresse estivale grâce aux réserves hydriques des pluies printanières. Les maturités plutôt tardives provenant des conditions fraîches et venteuses pendant les vendanges ont permis d'apporter de la profondeur et de l'équilibre au millésime. Les vins sont ainsi marqués par une très belle harmonie entre fraîcheur et texture, dotés d'une rondeur prometteuse. On retiendra de la récolte 2024 un millésime intense et structuré, offrant un potentiel de garde très intéressant.

LA DÉGUSTATION

Le nez intense et singulier, révèle un bouquet de fruits vivifiants et croquants, qui invite à la dégustation. En bouche l'attaque est ample et veloutée. Le bois accompagne sans dominer, laissant une finale subtilement saline et une belle impression de vivacité.

LES ACCORDS METS ET VINS

A la fois fruité, vif et texturé, le Cinsault accompagnera volontiers de nobles crustacés, comme le Homard Bleu, l'Écrevisse ou la Langouste. Ce vin offre également assez de structure, de volume et de complexité pour accompagner des plats d'hiver – là où un rosé plus « classique » serait souvent trop léger. Nous vous suggérons de le marier avec un Tajine d'agneau aux abricots et aux pruneaux, une volaille rôtie aux herbes, ou encore des fromages à pâte lavée ou croûte fleurie (reblochon, brillat-savarin affiné). En effet la texture grasse du fromage appelle à la fraîcheur du vin, et le boisé crée un bel écho aromatique.

LA GARDE

3 à 5 ans : contrairement aux rosés de pressurage direct, souvent destinés à une consommation rapide, ce rosé de macération possède plus de matière, traduit par une légère structure tannique. Ce rosé de caractère ne craint ainsi pas le temps. Apprécié dans sa jeunesse pour sa fraîcheur et son fruité gourmand, il gagnera en complexité après 2 à 3 ans de cave.

