

PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

SABLET BLANC 2021

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



Le *Sablet Blanc* de PIAUGIER
un classique 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 blanc et des Viognier. Seront plantés et assemblés par la suite des Roussanne et des Marsanne.

LES CÉPAGES

Grenache Blanc 40%, Viognier 30%, Marsanne 15%, Roussanne 15%

LE TERROIR

Vignes d'une trentaine d'années, plantées sur plusieurs terroirs sablonneux : colline de *Cheval Long*, village de Sablet et *Plan de Dieu*.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Les raisins, ramassés à la main le matin uniquement, sont envoyés en grappes entières dans le pressoir pneumatique où sera effectuée une macération pelliculaire de 6 heures avant d'être pressés. La fermentation alcoolique débutera ensuite dans les barriques pour se terminer 10 mois après. Tous les cépages sont ramassés et vinifiés séparément. L'assemblage final est effectué en juillet, juste avant la mise en bouteille.

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

L'aromatique est puissante, très florale (fleurs blanches) et fruitée (abricot et amande douce). L'attaque en bouche est souple avec une grande amplitude, sur les fruit confits, les fruits exotiques et le cédrat. Onctueux, le *Sablet Blanc* enveloppe le palais avec une jolie fraîcheur et une belle amertume en finale.

LES ACCORDS METS ET VINS

Délicat et réconfortant, le Sablet Blanc s'accompagnera volontiers de tartes printanières (asperges et chèvre), ou d'un sauté de volaille à la crème de champignons. En hiver, le Sablet Blanc rafraîchira les papilles avec un pot-au-feu de foie gras landais.

LA GARDE | 5 ans