

PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

RÉSERVE DE MAUDE 2019

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

Concentré, souple et vif, telles les caractéristiques qui définissent magnifiquement cette Syrah du Sud.

LE VIN

Cépage célèbre de Côte-Rôtie et d'Hermitage, la Syrah est vinifiée en monocépage dans le nord de l'appellation. Dans la vallée du Rhône méridionale, elle est le plus souvent assemblée pour produire des vins fins et complexes. Jean-Marc Autran, à la recherche de nouveauté, a décidé de vinifier ses Syrah seules.

LE TERROIR

Bien que cultivée dans le monde entier, la Syrah est un réel défi. En effet, ce cépage emblématique est sensible aux maladies, craint la sécheresse et ne résiste pas au fameux *Mistral* de la Vallée du Rhône. C'est donc bien sa rareté qui la destine à produire les plus grands vins.

Plantée sur les coteaux de Cheval Long sur des sols sableux argilo-limoneux, les Syrah bénéficient d'un terroir idéal. Le sable convient parfaitement aux cépages précoces car les sols sont chauds, aérés et retiennent peu l'eau. La plantation en coteaux permet également de bénéficier des fraîcheurs matinales l'été. Cette fraîcheur favorise la bonne maturité des grains en la ralentissant et évitant ainsi les surmaturations. Enfin, la présence bien que limitée d'argiles et de limons dans les sols, contribue à lutter contre la sécheresse estivale.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Comme tous les autres cépages de Piaugier, la Syrah est vendangée à la main. Une fois dans la cave, elle est égrappée puis transférée dans des cuves en béton où elle macérera pendant une période d'environ trois semaines. Elle sera ensuite pressée et transférée dans des fûts de chêne. La particularité de ce vin est qu'il est élevé en demi-muids neufs (fûts de 600 litres), pendant trois hivers. D'abord marqué par le bois, il va progressivement s'équilibrer tout au long de l'élevage.

LE MILLÉSIME

L'année 2019 a été exceptionnelle, tant en qualité qu'en quantité. Les vins de 2019 sont pleins de chaleur et de soleil, tout en conservant une pointe de fraîcheur, grâce à des conditions climatiques optimales. Les Syrahs ont été ramassées à pleine maturité, tout en gardant de belles acidités et des notes puissantes de fruits noirs mûrs, de violette et de réglisse. Les tannins puissants offrent un excellent potentiel de vieillissement, sans pour autant compromettre l'élégance et la fraîcheur des terroirs de Sablet. Pour les amateurs qui sauront être patients, 2019 est sans aucun doute un millésime de vins de garde, qui sauront révélés leur potentiel au fil du temps.

LA DÉGUSTATION

De couleur profonde, proche du noir bleuté, la robe évoluera à peine avec le temps. Ce vin est fruité au premier nez (myrtille mûre et prune noire), il est ensuite épicé (principalement marqué par le poivre), avec une touche florale : on reconnaîtra la violette. En bouche, les tanins sont soyeux et onctueux, ils s'adouciront naturellement avec les années.

LES ACCORDS METS ET VINS

Grâce à sa structure tannique, la *Réserve de Maude* est un choix idéal pour accompagner les viandes rouges, le gibier et les plats mijotés.



LES CÉPAGES

Syrah 100%

LA PRODUCTION

2.362 bouteilles

LE POTENTIEL DE GARDE

15 à 20 ans