

PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

TÉNÉBI LA COUNOISE 2021

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



ATYPIQUE et SURPRENANT

élaboré à partir du cépage autochtone la *Cunoise*

LE VIN

La première élaboration de ce vin remonte à 1991 suite à une visite du *Château de Beaucastel* à Châteauneuf-du-Pape. Jean-Marc Autran, conquis par les fûts de Cunoise à la dégustation, s'est décidé d'isoler les siennes et les écarter du traditionnel assemblage de Sablet. C'est ainsi que la cuvée Ténébi a vu le jour.

LES CÉPAGES

Cunoise 100% | Originaire de Provence, la Cunoise est l'un des treize cépages nobles de l'Appellation Châteauneuf-du-Pape. Grâce à son faible pH, cette variété a été largement plantée dans les années 50 afin d'équilibrer les concentrations élevées de sucres produits par le Grenache. C'est aussi un cépage résistant qui peut être récolté tardivement. D'ailleurs, c'est le dernier raisin ramassé à Piaugier !

LE TERROIR

Les vieilles vignes de Cunoise ont été plantées en 1954 sur des sols argilo-calcaires érodés, au-dessus de Sablet, sur la parcelle dénommée *Ténébi*.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Récoltées à parfaite maturité, nos Cunoise sont toujours vendangées à la main. En 2021, elles ont été vinifiées en cuve béton et sont restées en cuvaison pendant une dizaine de jours. Une fois pressées, nos Cunoise sont transférées en cuve inox, permettant ainsi de garder le fruit capturé à la cuvaison. Après quelques mois d'élevage, le vin a été mis en bouteille non filtré pour préserver les caractéristiques spécifiques de la Cunoise.

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

En quête de nouveauté et de surprises, ce vin ravira vos papilles. Il est fruité, frais et élégant. Son acidité surprenante ne manquera pas d'interpeller les amateurs de vins du Rhône. Nous conseillons vivement de proposer ce vin à l'aveugle. Vous ne serez pas déçu des propositions géographiques qui vous seront faites !

LES ACCORDS METS ET VINS

En raison de sa fraîcheur inhabituelle pour un vin rouge du Rhône méridional, la cuvée Ténébi se marie facilement avec des plats de poisson, tels que : une terrine de ratatouille aux rougets, une brochette terre-mer, ou un pavé de saumon persillé.

LA PRODUCTION

3.405 bouteilles

LA GARDE

3 à 5 ans