



PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

LA GRANGE DE PIAUGIER BLANC 2025

« Blanc de Grenache Noir », Vin de France.



Notre domaine est niché au cœur de la célèbre chaîne des Dentelles de Montmirail, au Sud de la Vallée du Rhône. Enfants de vigneron, nous cultivons nos vignes depuis plus de cinq générations. Notre vignoble très morcelé, nous permet d'élaborer des vins identitaires. Nos vins sont ainsi l'expression de nos terroirs et le reflet de nos personnalités.

LE VIN

« L'idée du Blanc de Noirs est née de mon expérience champenoise. Je me suis dit : pourquoi ne pas vinifier nos jeunes vignes de Grenache comme on vinifie les Pinot en Champagne ? », – Maude . Le Grenache n'est pas un cépage teinturier et lorsqu'on le récolte tôt, l'acidité est alors intéressante pour produire un vin blanc. C'est ainsi que l'idée de produire un Blanc de Grenache Noir est née.

LES CEPAGES

Grenache Noir 100%

LE TERROIR

Les sols sont majoritairement constitués d'éboulis colluvionnés limono-sableux.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Nous ramassons à la main nos jeunes vignes de Grenache Noir, au début des vendanges. Une fois à la cave, les raisins sont directement pressés, avec une attention particulière et la maîtrise de la couleur : dès que le jus rosi, nous stoppons la presse. Les jus commencent ensuite leur fermentation à froid dans une cuve en inox. Les vins sont mis en bouteilles à la sortie de l'hiver, après une légère filtration.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2025 a été marqué par des conditions climatiques contrastées. Après un été globalement chaud, la forte canicule de la première quinzaine d'août a entraîné un stress hydrique important et un léger dessèchement des baies. La maturation s'est alors accélérée et les vendanges ont débuté assez précocement. Le mois de septembre a ensuite été particulièrement pluvieux, avec l'absence de vent pour assainir les vignes, favorisant le développement de pourritures. Nous avons donc dû être très vigilants et effectuer un tri rigoureux, ce qui a entraîné une baisse significative de nos rendements. Malgré cela, les jus en cave sont très qualitatifs et laissent entrevoir des vins équilibrés et très prometteurs.

LA DÉGUSTATION

Un bouquet aromatique, avec des notes florales. Une bouche facile et conviviale. Un vin blanc rassurant, à déguster seul ou accompagné.

LES ACCORDS METS ET VINS

Ce vin blanc sec mais enveloppant est adapté aux recettes relevées et pourra aisément se marier avec des plats méditerranéens épicés.

LA GARDE | 3 à 5 ans

