

COTES DU RHONE VILLAGES - SABLET

« TENEBI » 2017

DOMAINE DE PIAUGIER



Situation : C'est à Sablet, blotti au couchant des célèbres « Dentelles de Montmirail » que se situe le Domaine de Piaugier dans le département du Vaucluse, au sud de la Vallée du Rhône... Fils et petits-fils de viticulteurs, Jean-Marc Autran et sa femme, Sophie, cultivent 30 hectares de vignes. La production, depuis la vinification

jusqu'à l'embouteillage, tient lieu dans la cave construite en 1947 par son arrière-grand-père.

Ce « Tenebi » est une cuvée 100% Counoise ! Cépage provençal, la Counoise est l'un des 13 cépages de l'AOC Châteauneuf-du-Pape. De part son faible pH, elle fût largement plantée dans les années 50 afin d'amener de la fraîcheur aux vins. De plus, c'est un cépage résistant, que l'on peut vendanger tardivement. C'est d'ailleurs les derniers raisins que Piaugier récolte, début Octobre.

Encépagement : 100% Counoise.

Terroir : argile, sable et limon.

Température de Service : 15 à 16°C.

Potentiel de Garde : 2021 à 2023.

Observations : son nez s'exprime au premier contact dans un registre de fruits noirs. La concentration du fruit laisse présumer à une très belle maturité de raisins, sur des notes de torréfaction (régliasse, café). D'une attaque franche et fraîche, la texture de bouche est pourvue de tanins souples et ronds, où l'on retrouve des saveurs épicées de garrigue, de lauriers. Une cuvée très digeste qui se dévoile en finesse, sur une très belle qualité de tanins.

Potentiel de Garde : Soupe aux Truffes Noires, Paupiette de Bœuf sauce chocolat, Lapin aux olives noires...

