

CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2023

Domaine de la Confidence



Situation : Certes, la production du domaine de la Confidence est confidentielle mais le potentiel est bien là. Romain Piallat et Audrey Gagnière ont réalisé leurs premières vinifications en 2021. Un Lirac et un Châteauneuf du pape rouges, tirés à 2 000 bouteilles, sortent de cave. C'est peu mais c'est un aboutissement pour le couple nouvellement installé.

Romain a repris les terres familiales en 2016. Il a agrandi le domaine et se trouve désormais à la tête de 12 hectares, incluant Côtes du Rhône et Tavel. Dix rangs de syrah, classés en Châteauneuf du pape sont tombés dans l'escarcelle, comme une offrande pour l'avenir. Le dessein du jeune couple de vinifier ses propres cuvées va de pair avec sa vision d'une viticulture sobre et propre. Pistachiers, grenadiers, oliviers et plantes aromatiques font désormais partie de leur environnement. La biodiversité se conjugue également avec quelques moutons d'Ouessant, qui pâturent dans les vignes en hiver. 2023 verra la certification AB.

Encépagement : 100% Syrah

Terroir : Coteaux de galets roulés.

Température de Service : 14 à 16°C

Potentiel de Garde : 2025 à 2040

Observations : Le nez, complexe et expressif, offre un registre de fraises et de fines épices. La bouche se dévoile sur une structure digeste où gourmandise et fraîcheur dominant le palais. Une aromatique de fruits rouges frais sur une fine pointe de zanzibar se dévoile. Le caractère méridional reste présent en bouche, mais doté de tanins d'une grande finesse. Un style frais, juteux et délicat atypique sur ce vignoble de Châteauneuf du Pape.

Quelques accords : Canette aux olives noires, Filet de taureau
Bonotte de Noirmoutier aux truffes, Lièvre à la royale ...

