

Domaine de la Confiance



Situation : Certes, la production du domaine de la Confiance 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 : 60% Grenache, 15% Cinsault, 15% Syrah, 10% Mourvèdre

Terroir : Coteaux de galets roulés.

Température de Service : 14 à 16°C

Potentiel de Garde : 2025 à 2030

Observations : 11 mois d'élevage en cuve inox. Ce Lirac s'habille d'une robe rouge rubis étincelante aux reflets grenat. Son nez évoque avec subtilité et finesse des senteurs de fruits rouges où se mêlent la mûre, le cassis sur un fond de fraîcheur. La bouche s'évade sur un tactile juteux à la texture veloutée et soyeuse. Sa finale harmonieuse est rythmée par un registre épicé aux saveurs de zan et de violette.

Quelques accords : Carré d'agneau au romarin, Lapin de garenne aux chanterelles...

