

VIN DE FRANCE

« LA CONFIDENCE DE PAPI LUCIEN » 2024

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.

Encépagement : 100% Bourboulenc

Terroir : Coteaux de galets roulés.

Température de Service : 10 à 12°C

Potentiel de Garde : 2025 à 2028

Observations : Un nez aromatique sur les fleurs blanches (acacia, aubépine), d'agrumes zesté ainsi que la poire mûre. On aura un profil herbacé également avec une touche cire d'abeille sur la finesse. La bouche est vive, fraîche, avec une belle acidité. Une texture élégante, mûre mais sans lourdeur, une finale longue, salivante en retrouvant des notes d'agrumes et d'amande.

Quelques accords : Dorade grillée, Huîtres ou Praires, Volaille blanche à la crème, Fromages frais...

