

LE VIOGNIER

AOC Côtes du Rhône Villages (Vallée du Rhône), Blanc 2017



La nouveauté de Piaugier, un vin blanc à base du prestigieux cépage de Condrieu, dans la Vallée du Rhône septentrionale : Le Viognier.

LE VIN

Largement planté dans la Vallée du Rhône, le Viognier est vinifié seul dans le Nord de l'Appellation, et est majoritairement assemblé dans la région méridionale. C'est un cépage très aromatique et lorsqu'il est maîtrisé, de grande qualité. Après le succès de ses SABLET BLANC et de ses GRANGE de PIAUGIER BLANC, Jean-Marc Autran toujours en quête de nouveauté, s'est lancé un nouveau défi : vinifier le Viognier seul. Parfumé, le Viognier de Piaugier est extraordinairement gras, souple, voire onctueux.

TERROIR

Sable argile limoneux.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à la main, le matin seulement. Après un éraflage et une macération pelliculaire de quelques heures, les Viognier sont entonnés dans des barriques de 350 litres. Une lente fermentation démarre. Les vins sont bâtonnés régulièrement afin de remettre les lies en suspension et d'amener de la matière au vin. Ils sont ensuite élevés 12 mois dans des fûts neufs.

CÉPAGES

Viognier

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 2.800 bouteilles

DÉGUSTATION

De sa robe dorée et de son nez très parfumé, ce vin est d'une très grande complexité aromatique. On distingue subtilement des arômes de fruits jaunes (pêche, abricot, coing), mais aussi des fleurs fraîches (iris, acacia). En bouche, le Viognier est fin bien que gras et onctueux. C'est définitivement un vin d'une grande qualité, équilibré et d'une profondeur admirable.

ACCORDS METS-VINS

Le Viognier de Piaugier se mariera parfaitement à des mets frais tels des asperges vertes, des sushis ou encore des huitres. Il accompagnera également des mets à base de poisson ainsi que des plats en sauce, telles des quenelles Lyonnaises.

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

