



TÉNÉBI

AOC Côtes du Rhône Villages Sablet (Vallée du Rhône), Ténébi, Rouge 2017

Un vin surprenant, élaboré à partir de vieilles vignes de Cunoise.

LE VIN

Suite à une dégustation sur fûts dans les chais du fameux Château de Beaucastel, Jean-Marc Autran décida d'isoler ses vieilles Cunoises pour élaborer une cuvée inédite : Ténébi. C'est ainsi qu'est né le premier millésime de Cunoise en 1991.

A LA VIGNE

Cépage provençal, la Cunoise est l'un des 13 cépages nobles de l'AOC Châteauneuf-du-Pape. De part son faible pH, elle fût largement plantées 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.

VINIFICATION

Ramassée à bonne maturité, la Cunoise donne un vin fin, fruité et souple. Dans la pratique, elle est souvent assemblée à d'autres cépages. Jean-Marc Autran préfère la vinifier seule et en vendange entière. En 2017, elle a macéré pendant environ 3 semaines avant d'être pressée puis transférée en cuve inox afin de garder au maximum les arômes primaires. Le vin restera alors deux hivers dans le chai avant d'être mis en bouteille. Il ne subira aucune filtration afin de garder la Cunoise à l'état pur.

CÉPAGES

Cunoise

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 2.400 bouteilles

ACCORDS METS-VINS

De part son acidité élevée, le Ténébi accompagnera volontiers des mets à base de poisson, ainsi que les volailles.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

