



DOMAINE DE PIÉBLANC

WINE | ART | LOVE

GIGONDAS | BEAUMES-DE-VENISE | VENTOUX

PRÉSENTATION

10 ANS



GIGONDAS



WINE | ART | LOVE

10 ANS AUJOURD'HUI. OU BIENTÔT.

10 ans que Piéblanc cherche, cultive, tri, sélectionne ou travaille. 10 ans que des abeilles butinent à Piéblanc, que la ligne est la même et les expériences nombreuses.

10 ans et 3 terroirs. Beaumes-de-Venise, Ventoux et Gigondas. Un triptyque qui décline un style en trois volets. Fraicheur. Oui. Simplicité. Aussi. Et Joie. Bien sûr. Le plaisir d'accompagner le raisin vers le vin qu'il doit devenir.

C'est peut-être ça, le style : le résultat d'une obsession. Respecter la trajectoire du raisin. Accompagner, seulement. Depuis la compréhension de nos sols, jusqu'à la mise en bouteille.

10 ans et une nouvelle cave à Gigondas. Perdue au milieu des Vignes. C'est notre *Péniche*.

10 ans et un accueil magnifique de la presse et des amoureux du goût. Paris, Berlin, Genève, Amsterdam, Bruxelles, Oslo, NY, Boston, Seattle... Étoilés, bistrots de quartier, tables gastronomiques ou bars à noctambules et artistes. Tous ont accueilli nos vins et les ont portés plus haut dans leurs établissements.

10 ans, donc. Et un millier de mercis.

2014 - 2023

**CHOIX DES
PARCELLES
AOP VENTOUX**

Apprentissages,
Tests,
Début des
efforts sur la
santé de la
vigne et la
création d'un
écosystème
cohérent.

La Tuilière 2015

2014

**CHOIX DES
PARCELLES AOP
BEAUMES-DE-VENISE**

Vinification et
élevages à
Beaumes-de-
Venise.
Confirmation de la
ligne Piéblanc :
respecter la
trajectoire du
raisin.

Les Hauts 2016

2016

**CHOIX DES
PARCELLES
AOP GIGONDAS**

Confirmation de la
gamme en Îlots et
Parcellaires.
Poursuite des efforts
à la vigne,
confirmation du choix
de révéler la
singularité des
terroirs.

Les Terres 2019
Palliérouda 2019

2019

**CONSTRUCTION
DE LA CAVE
À GIGONDAS :
*LA PÉNICHE***

Construction d'une
cave qui permette le
respect absolu de "la
trajectoire du raisin".
Décision de laisser
aux Clients, artistes
et amoureux du Vin le
soin de définir le
Domaine.

1ère vinification à la
Péniche - Gigondas

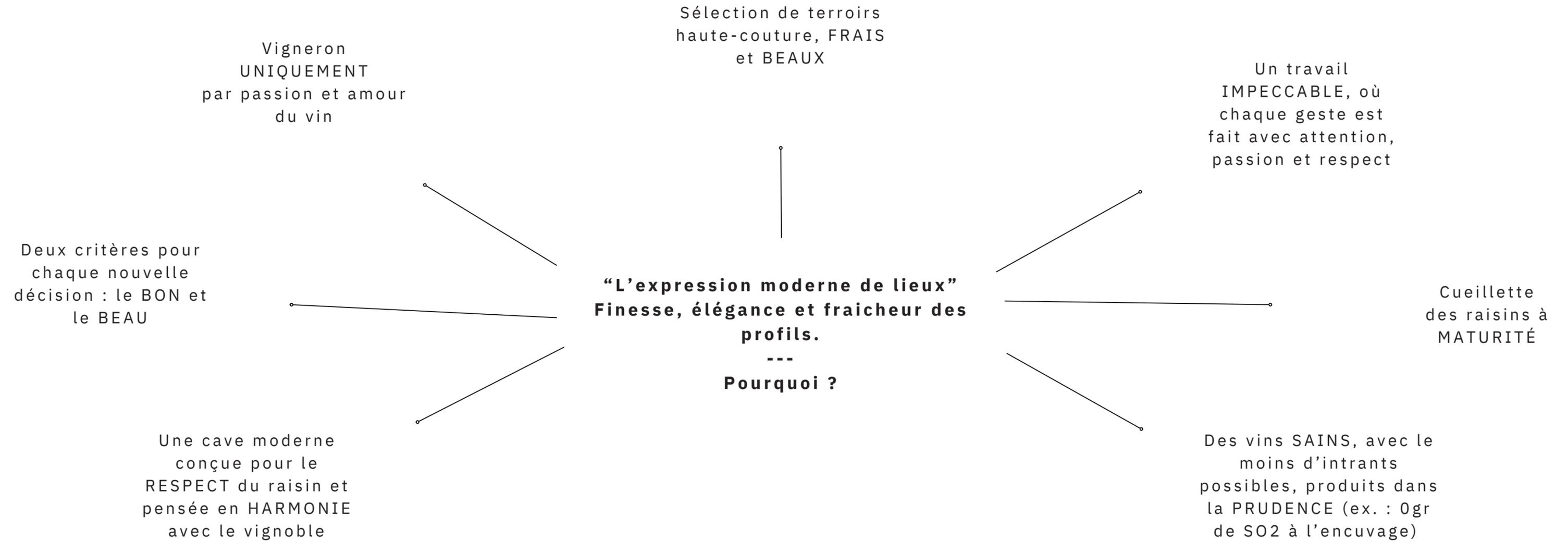
2022

VENTOUX > BEAUMES-DE-VENISE > GIGONDAS



WINE | ART | LOVE

PIÉBLANC AUJOURD'HUI



(Pour toutes ces raisons. Ou pas. En réalité, nous n'en savons rien.)



PIÉBLANC AUJOURD'HUI - LES TERROIRS



AOP VENTOUX

- LIEU : village de Caromb (84).
- TOPOGRAPHIE : 350m d'altitude, constellation de petits clos arborés.
- SOLS : calcaires et sablo-argileux. Une profondeur de sol et une structure de sols qui permet drainage et conservation de la fraîcheur.
- CUVÉES : La Tuilière, La Barre.



AOP BEAUMES-DE-VENISE

- LIEU : colline de Suzette (84).
- TOPOGRAPHIE : vignoble en terrasses à 350m d'altitude. Terres historiques de l'appellation BDV en altitude.
- SOLS : terres jaunes du cœur du "Trias" (-230 M d'années), gypse et sel en surface, matériaux argileux en profondeur qui offrent humidité et fraîcheur.
- CUVÉES : Les Hauts, Serre de Supion.

Une trame commune : la fraîcheur. Due à la fois aux micro-climats frais, à l'altitude et à la structure des sols.



PIÉBLANC AUJOURD'HUI - LES TERROIRS



AOP GIGONDAS

- LIEU : Gigondas
- TOPOGRAPHIE : "Cône de la Font des Papes", terre historique de l'appellation Gigondas, au pied du Village de Gigondas, à l'ombre des Dentelles de Montmirail et de la Cave.
- SOLS : fragments calcaires non-roulés et matrice sablo-argileuse. Terres de prédilection pour le Grenache.
- CUVÉE : Les Terres



AOP GIGONDAS

- LIEU : Gigondas
- TOPOGRAPHIE : "Terrasse ancienne de l'Ouvèze", au pied du Village de Gigondas, à l'ombre des Dentelles de Montmirail, sélection d'une parcelle d'un seul tenant,
- SOLS : Galets roulés calcaires et matrice sablo-argileuse. Terres connue pour ses Grenaches d'une grande finesse.
- CUVÉE : Palliérouda.

Une trame commune : la fraîcheur. Due aux micro-climats frais et à la structure des sols.



PIÉBLANC AUJOURD'HUI



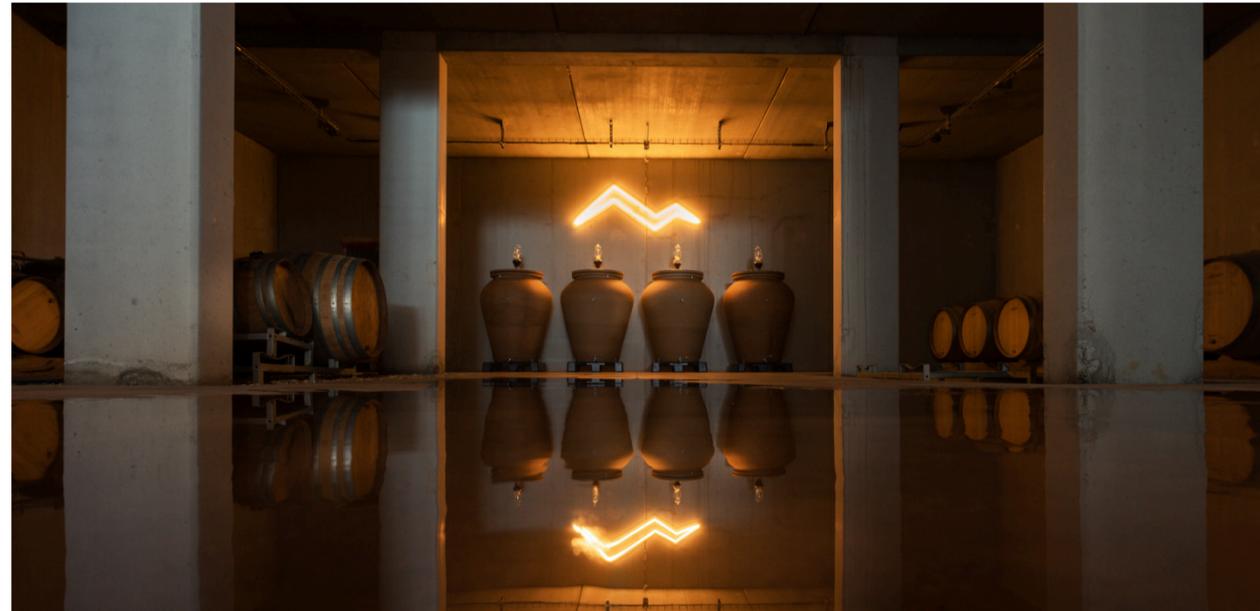
FAIRE NAÎTRE L'EXPRESSION D'UN LIEU : RESPECTER LA TRAJECTOIRE DU RAISIN

Piéblanc porte une vision simple mais dont l'exécution nécessite beaucoup d'attention : « laisser suivre sa trajectoire au raisin ».
C'est à dire : garantir la santé de son écosystème à la vigne, le ramasser au moment juste, ne pas le violenter à son arrivée en cave, ne pas le tordre pendant la vinification ou l'élevage.

Aussi travaillons-nous une partie de nos sols au cheval et de nos vignes à la main. Nous vendangeons manuellement, respectons le plus possible la vendange en la plaçant dans des caissettes de 15kg. Ensuite, nous la trions manuellement, la déposons dans une cuve « le plus délicatement possible » par gravité, et en finesse, nous vinifions uniquement par remontages doux.

En cave, nous faisons le choix de vinifier et élever nos principales cuvées uniquement dans des cuves inox ou béton. Les parcelles, quant à eux ont un élevage différent, en barriques de la Tonnellerie Chassin ou en Amphores. Non pas pour "donner de nouveaux saveurs au vin", ou pour le "changer", mais pour apporter un degré d'élégance et de profondeur supplémentaires à l'expression des vins choisis.

Ces choix définissent la trame du domaine et laissent éclore l'expression des lieux, plus que celle du goût du vigneron.
L'élégance, la fraîcheur, et la finesse sont trois caractéristiques qui reviennent systématiquement dans les commentaires de nos clients ou des journalistes. Nous en sommes fiers, tout en sachant combien cela dépend des terroirs, plus que de nos gestes.
Notre rôle est simplement celui-ci : envoyer de la joie et de la délicatesse dans le vin, préserver un écosystème cohérent à la vigne et laisser faire cette dernière.



PIÉBLANC AUJOURD'HUI



Matthieu

Gardien de la vision, de la cave et de l'équipe.



Xavier

Gardien de la santé de la vigne.



Laureen et Cyr (Cheval Ardenais)

Gardiens du respect de l'écosystème à la vigne.



Manon et Jade

Manon, gardienne de la relation client.
Jade, bras droit (débordant de joie) de Manon.

FAÇONNÉ DANS LA JOIE PAR UNE PETITE ÉQUIPE SINGULIÈRE

Individualités fortes | passion | souci du détail

Matthieu, fondateur du Domaine, est devenu vigneron **UNIQUEMENT** par passion. Depuis 10 ans, à 100% et 7j/7, il est en cave ou à la vigne. Chacun de ses choix est orienté par sa sensibilité au bon et au beau. Sa conviction est que du respect de la vigne et de la vendange naissent élégance, profondeur et finesse. Responsable de chaque nouvelle décision ou test en cave, il a bâti un outil de production et un lieu de vie idéal, où le raisin est traité avec douceur et joie.

Xavier s'occupe des vignes comme d'un jardin. Au quotidien il arpente les parcelles, enlève ce qui contrarie, époinète et guide la vigne.

Laureen travaille les sols avec son cheval de trait, Cyr. Elle a fait ce choix pour "sentir" l'évolution des vignes et de leur écosystème : *"derrière Cyr, je sens toutes les odeurs, je sais immédiatement si une vigne a un problème. Je sens l'évolution des sols, je vois de nouvelles plantes et fleurs s'installer, c'est merveilleux. En plus, le cheval apporte à la vigne de nouveaux micro-organismes, qui permettent de développer la biodiversité dans les parcelles"*.

Manon quant à elle, permet à l'équipe toute entière de se concentrer sur leur passion, en prenant en charge la dimension administrative de chaque poste, en plus de la commercialisation et de la relation client. Son vrai plaisir est de parler aux clients étrangers, de suivre le développement du domaine à l'export.

Et Jade... Jade apporte de la joie partout où elle passe. Elle seconde Manon dans la plupart de ses missions et assure le développement commercial du Domaine en France.



PIÉBLANC AUJOURD'HUI



Dégustation-Immersion avec des artistes invités, afin de définir les notes de dégustation des vins.



Visite de nos agents commerciaux parisiens et tentative de reproduction du signe Piéblanc.



Labo photo éphémère de l'artiste photographe Grégoire Éloy dans le Chai.

ENTIÈREMENT DÉFINI PAR : CLIENTS, ARTISTES ET AMOUREUX DU VIN

Il est extrêmement difficile de définir le travail et la singularité d'un vigneron ou de ses vins. Le risque est grand de tomber dans des commentaires convenus, où chacun revendique la même chose selon les attentes des amateurs.

Alors nous avons fait le choix radical en 2023 de laisser un grand nombre de personnes définir Piéblanc et ses vins. Nos clients bien sûr, car s'ils nous choisissent, c'est qu'ils ressentent quelque chose de particulier à la dégustation. Puis les personnes à la sensibilité particulière, comme les artistes ou les amoureux du vin en général.

C'est pour nous un véritable lâcher prise. Nous notons ce que les passants ressentent, et les considérons avec autant d'attention et de respect qu'un dégustateur DipWSET ou un grand sommelier. Cela nous permettra d'avoir bientôt une vision parfaitement authentique de ce qu'est Piéblanc. De la même façon, nous choisissons nos partenaires commerciaux pour qu'ils accompagnent Piéblanc avec joie et passion, disent ce qu'ils ressentent, et pas ce qu'on espère tous entendre.

2023 - La teinte du Millésime donnée par Grégoire Eloy

Grégoire Eloy est photographe. En 2023, il est en résidence à Piéblanc et s'imprègne de l'activité du Domaine à différents moments. Son travail s'inscrira dans son cycle de recherche autour de la Biodiversité. Le regard qu'il choisira de poser sur Piéblanc sera celui qui définira notre millésime. Sa poésie et l'authenticité de son regard seront ce qui nous permettra de transmettre la vérité de notre travail.



PIÉBLANC EN 2025

TERROIRS FRAIS
+
DÉLICATESSE DU TRAVAIL
+
JOIE
+
L'ÉLÉGANCE EN RECHERCHE PERMANENTE
+
OBSESSION POUR LE BON ET LE BEAU

Aujourd'hui, ce que nous pouvons transmettre de Piéblanc, c'est qu'il s'agit d'un domaine où joie et passion permettent un degré supérieur de délicatesse dans le travail, où le raisin est simplement "accompagné" et où l'on reconnaît dans chacun des vins l'expression moderne de son terroir.

GIGONDAS | BEAUMES-DE-VENISE | VENTOUX



WINE | ART | LOVE