

Les Quatre Piliers Touraine "Pineau d'Aunis" rouge 2022



Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Valentin Desloges (QUATRE
PILIERS)

Millésime: 2022

Appellation: Touraine

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: pineau d'aunis

Alcool (%/vol.): 11

Description brève du produit :

91/100 Castaing/Parker. Un pineau d'Aunis bien typique en 2022 : léger (11°) et à la fois bien présent (tanins de jeunesse, poivre). Encore un peu tanique à sa sortie du domaine en 2024... il sera parfait pour Noël une fois les tanins fondus ! Les Quatre Piliers est une belle découverte. Valentin Desloges a vinifié son premier millésime en 2021 (il venait à peine de finir ses classes chez Coche-Dury à Meursault en Bourgogne !). Ses vins ont déjà été adoptés par les meilleurs restaurants, comme Troisgros à Roanne (3* Michelin)

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE Les QUATRES PILIERS
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Les Quatre Piliers Touraine "Pineau d'Aunis" rouge 2022 :

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, oct. 2025) : 91/100. *Crafted from 50-year-old vines rooted in clay soils only 150 meters from the Cher River, the 2022 Pineau d'Aunis exhibits a spicy bouquet of pepper, rose and grapefruit skin. Medium- to full-bodied, dense and precise, it's delicately juicy, with a fresh, tensile profile that culminates in a long, gently peppery finish. DRINK DATE 2025-2032.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

cépage rare ! il n'en reste que 400 hectares cultivés en Touraine. La production est minuscule.

Cette cuvée est issue de vieilles vignes de plus de 50 ans, situées dans l'ex lit du Cher. Le 1er millésime produit était 2021, il a été immédiatement épuisé car les quantités disponibles étaient très faibles. Il y a un tout petit peu plus de 2022, et 2023 actuellement en élevage devrait être un peu plus généreux.

Vendanges manuelles, macération 10 jours (comme une infusion, même méthode que pour les pinots noirs du domaine), puis un an environ de fûts (non neufs) pour une tranquille fermentation malolactique, puis un très léger dosage de SO² à la mise.

DÉGUSTATION : Le millésime 2022 est plus riche que 2021, mais le vin garde sa légèreté (11°) et ses épices (poivre) si caractéristiques du cépage. Peut être servi légèrement rafraîchi l'été, ou plus normalement à 18°C le reste de l'année. Par exemple sur un poisson (rouget ?) en sauce grasse ou même fermentée.