



Le domaine est situé sur les hauteurs de Caromb, au pied du Mont Ventoux, à environ 300 mètres d'altitude. D'abord établi sur 7 hectares en Ventoux, le domaine s'agrandit avec 15 hectares sur la commune de Suzette, en appellation Beaumes de Venise. Les vignes entourées d'oliviers, de chênes et de pins, sont cultivées dans le plus grand respect de l'environnement excluant pesticide et désherbant (conversion bio en cours).

Les vignes de 20 à 80 ans, majoritairement Grenache et Syrah, nous permettent d'élaborer les cuvées rouges et quelques terrasses de Cinsault contribuent au rosé.

Le domaine de Piéblanc, c'est aussi près de mille oliviers qui produisent une huile « Fruité vert » à partir d'olives cueillies à la main au mois de novembre.

AOC - VENTOUX

- « La Tuilière »
- « Bouquier »
- « La Barre »
- « Rosé de Piéblanc »

AOC - BEAUMES DE VENISE ROUGE

- « Les Hauts »

AOC - MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

- « Aubune, Le Rocher du Diable »

CONTACTS

Matthieu Ponson
+33 6 82 89 37 33

Alice Blanc-Calvet
+33 6 31 12 43 07

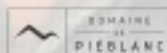
CAROMB - VALLÉE DU RHÔNE - FRANCE
www.domainedepieblanc.fr / info@domainedepieblanc.fr

VIGNERON !

Matthieu Ponson grandit à **Cornas**, dans une **famille d'épicuriens**. Ce petit-fils d'œnologue trouve son terrain de jeu à quelques pas de la maison familiale et passe la majeure partie de **son temps dans les vignes** avec son frère. À cette époque, il développe déjà son côté terrien et son intérêt pour le vin.

Après une vie d'entrepreneur dans le numérique, à 43 ans, Matthieu Ponson **change de vie pour devenir vigneron**.

À la fois **propriétaire et acteur**, Matthieu Ponson réalise presque tout lui-même, du travail de la vigne à la mise en bouteilles. Sur ces **terroirs d'altitude**, il joue sur la fraîcheur et travaille les **maturités** pour obtenir des vins bien **équilibrés**. Il tire ainsi le meilleur de cette terre aux conditions favorables, marquée par de larges écarts de températures jour/nuit. Il mène ses premières vinifications en solo sur le millésime 2017.



WWW.DOMAINEDEPIEBLANC.FR



AOC VENTOUX
ROSÉ DE PIÉBLANC

MILLÉSIME 2018

ALCOOL 13°

VIGNES En restanques sur sol limoneux, sablo-argileux à 300 mètres d'altitude

CÉPAGES 80% Cinsault, 20% Grenache

VITICULTURE

Agriculture raisonnée.
(Conversion biologique en cours)

VINIFICATION

Vendanges à la main en cagettes de 15kg.
Tri manuel. Pressurage direct.

ÉLEVAGE

6 mois en cuve inox.

POTENTIEL DE GARDE

À boire sur le fruit d'ici deux ans.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rose pâle. Nez éclatant sur la fraise, la pêche de vigne et la gelée de groseille. Bel équilibre en bouche avec de la fraîcheur et une finale saline.

ACCORDS METS ET VIN

À déguster à l'apéritif ou sur un poisson grillé, un tartare de saumon ou un risotto aux fruits de mer. Il s'accordera aussi merveilleusement bien avec une cuisine exotique ou méditerranéenne. Vous pourrez aussi l'apprécier sur un dessert telle qu'une tarte aux fraises ou du melon.



WWW.DOMAINEDEPIEBLANC.FR

AOC VENTOUX
LA TUILLIÈRE



MILLÉSIME 2016

ALCOOL 15°

VIGNES En restanques sur sol limoneux, sablo-argileux à 300 mètres d'altitude

CÉPAGES : 65% Grenache, 15% Syrah, 10% Cinsault, 10% Carignan

VITICULTURE

Agriculture raisonnée
(Conversion biologique en cours)

VINIFICATION

Vendanges à la main en cagettes de 15kg.
Tri manuel puis erraflage.
Cuvaion de 25 jours avec remontages.

ÉLEVAGE

8 mois en cuve inox

POTENTIEL DE GARDE

4 - 6 ans

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin facile à boire reflète l'identité du domaine. Un vin rouge frais et fruité avec des notes florales subtiles. En bouche, ce vin est gourmand avec une belle structure et de la longueur.

ACCORDS METS ET VIN

À savourer avec vos planches de charcuteries ou de fromages, un barbecue ou une cuisine méditerranéenne telle que les farcis provençaux ou la moussaka.



WWW.DOMAINEDEPIEBLANC.FR



AOC VENTOUX BOUQUIER

MILLÉSIME 2016 / ALCOOL 15,5°

VIGNES Grenaches de 50 ans d'âge situés au lieu-dit « Bouquier » à 300 mètres d'altitude. Sol limoneux, sablo-argileux orienté sud-est.

CÉPAGES 85% Grenache, 15% Syrah

VITICULTURE
Agriculture raisonnée
(Conversion biologique en cours)

VINIFICATION
Vendanges à la main en cagettes de 15kg.
Tri manuel puis erraflage.
Cuvaion de 25 jours avec remontages.

ÉLEVAGE
8 mois en cuve inox

POTENTIEL DE GARDE
8 - 10 ans

NOTE DE DÉGUSTATION
Un nez délicat qui exprime les fruits rouges mûrs accompagné de notes florales. Un bouquet parfumé révélant l'élégance du fruit. Une bouche toute en velours avec des tannins souples.

ACCORDS METS ET VIN
Cette cuvée, composée majoritairement de grenache, s'accordera parfaitement avec vos plats mijotés, vos magrets de canard avec une sauce sucrée salée ou un tajine d'agneau.

WWW.DOMAINEDEPIEBLANC.FR



AOC VENTOUX LA BARRE

MILLÉSIME 2016 / ALCOOL 15°

VIGNES Syrah de 40 ans sur le lieu dit « La Barre ». Parcelle bordée de bois et d'oliviers, orientée au sud.

CÉPAGES 90% Syrah, 10% Grenache

VITICULTURE
Agriculture raisonnée
(Conversion biologique en cours)

VINIFICATION
Vendanges à la main en cagettes de 15kg.
Tri manuel puis erraflage.
Cuvaion de 25 jours avec remontages.

ÉLEVAGE
18 mois, 2/3 en cuve inox
et 1/3 en fûts neufs

POTENTIEL DE GARDE
8 - 10 ans

NOTE DE DÉGUSTATION
Une couleur encre, des arômes intenses de cerises noires, mûres et une note de bois au nez. En bouche, il est élégant avec une finale longue et fruitée.

ACCORDS METS ET VIN
Ce vin s'accordera parfaitement avec n'importe quelle viande en sauce telle que la Daube provençale, des viandes rôties comme l'épaule d'agneau confite à l'ail, une pintade farcie ou bien des gibiers fins.

WWW.DOMAINEDEPIEBLANC.FR





AOC BEAUMES DE VENISE LES HAUTS



MILLÉSIME 2016 / ALCOOL 14,5°

VIGNES Vignoble en terrasses à 300 mètres d'altitude, sur un terroir unique appelé *Terres de Trias*.

CÉPAGES 50% Grenache, 50% Syrah

VITICULTURE

Agriculture raisonnée
(Conversion biologique en cours)

VINIFICATION

Vendanges à la main en cagettes de 15kg, tri manuel avec errafilage.
Cuvaison de 25 jours avec remontages.

ÉLEVAGE

15 mois
(30% sous bois d'un vin
70 % en cuve inox)

POTENTIEL DE GARDE

8 - 10 ans

NOTE DE DÉGUSTATION

Un nez fruité rappelant la gnotte et la mûre sauvage avec des notes de laurier et de tapenade. En bouche, les notes d'épices douces se dévoilent tout en fraîcheur et initient une belle longueur.

ACCORDS METS ET VIN

Ce vin s'accordera parfaitement avec vos viandes rouges en sauce telles que les gibiers, une côte de boeuf grillée avec une sauce forestière, du canard ou un gratin dauphinois à la truffe.



WWW.DOMAINEDEPIEBLANC.FR

AOC MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE AUBUNE, LE ROCHER DU DIABLE

MILLÉSIME 2015 / ALCOOL 15°

CÉPAGE 100 % Muscat petits grains

VITICULTURE

Agriculture raisonnée
(Conversion bio en cours)

VINIFICATION

Vendanges à la main en cagettes de 15 kg.
Pressurage direct. Vinification à très basse température.

ÉLEVAGE

15 mois en fûts de chêne neufs

POTENTIEL DE GARDE

25 ans

NOTE DE DÉGUSTATION

Reflats dorés, arômes majoritairement floraux et belle longueur en bouche s'additionnent pour former l'harmonie de ce muscat de Beaumes de Venise.

ACCORDS METS ET VIN

Ce muscat s'accordera à merveille avec vos entrées fruitées, comme du melon. Il sublimerait les viandes raffinées type foie gras ainsi que vos viandes blanches et vos desserts.



WWW.DOMAINEDEPIEBLANC.FR