CHÂTEAU D'AUSSIÈRES ROSÉ 2022

Aussières a été construit sur un écosystème fructueux où la nature et les gens se rencontrent pour apprendre les uns des autres et pour créer. Notre village est un lieu vivant, où le dialogue est la valeur essentielle. Un dialogue multiple : ente les éléments, entre les générations qui ont travaillé sur ses terres, entre ses villageois et ses artisans, et entre les différentes écoles du monde du vin. C'est ce qui nous fait avancer, pour créer des vins qui racontent l'histoire d'un lieu, de respect et de nuance.

SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Corbières, Languedoc-Roussillon, France
La propriété est nichée dans les collines escarpées situées juste en retrait de la côte méditerranéenne à Narbonne, dans le sud de la France.

Terroir : Des parcelles spécifiques conduites en agriculture biologique ont été sélectionnées pour cette cuvée. Pendant toute la saison végétative, les vignes ont été entretenues avec l'idée de produire un rosé qui rendrait la complexité et la finesse de son terroir.
L'assemblage se compose principalement de grenache noir, associé à de la syrah. Grâce à la situation géographique plus fraîche d'Aussières, nos grenaches mûrissent lentement, développant une large palette d'arômes fruités délicats. Il contribue grandement à l'élégance du vin et lui confère son côté soyeux en bouche. La Syrah apporte un zeste de fraîcheur à l'assemblage et contribue à l'équilibre entre générosité et tension.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Après un hiver correspondant à ce qui devient la norme, quelques passages en dessous de zéro avec des journées plutôt douces. Un épisode de gel après débourrement a causé quelques dégâts. Les mois de mars et avril ont été bien arrosés ce qui a permis un bon démarrage de la végétation. La pluie nous a laissé tranquille jusqu'à la fin du mois de juin ce qui nous a permis d'être assez sereins au niveau sanitaire. Un bel orage fin juin a permis aux vignes de supporter les grosses chaleurs de juillet et août sans stress particulier. En résumé même si le cumul de pluviométrie n'est pas important, sa temporalité était parfaite.
Lors des vendanges, les conditions météorologiques ont été globalement favorables : peu d'humidité, des températures de saison et un bon ensoleillement qui ont permis une bonne maturation des raisins.
La récolte des grenaches syrahs ont eu lieu les 16, 22 et 28 septembre 2022.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le processus de vinification présente le moins d'intervention possible afin d'exprimer la qualité intrinsèque des raisins.
À leur arrivée à la cave, les raisins sont immédiatement refroidis pour préserver leur fraîcheur aromatique en vue d'une macération quelques heures dans le pressoir. Les raisins sont ensuite délicatement pressés avec une sélection stricte, seuls les lots les plus fins ont été conservés pour l'assemblage final.
Le moût est ensuite conservé pour une durée de 10 à 15 jours à une température comprise entre 3 et 5°C, on parle de stabulation à froid, avant la fermentation.
20% des vins sont fermentés dans des fûts de chêne neufs pour ajouter de la complexité au vin tandis que le reste fermente dans des cuves en acier inoxydable. Une fois la fermentation terminée, le vin est conservé pendant quatre mois sur lies avec un bâtonnage régulier avant d'être assemblé et mis en bouteille.
Seules 9000 bouteilles de ce rosé d'exception ont été produites en 2021.

NOTE DE DÉGUSTATION

La robe présente une belle couleur rose tendre avec des reflets cerise, le vin est limpide, clair et brillant.
Le nez de fruits blanc s'ouvre sur des notes de fraise avec une pointe mentholée.
En bouche, on retrouve une attaque sur le pamplemousse, un milieu gras et ample avec des notes de pâtisserie aux amandes et une pointe reglissée. La finale longue et délicate se déroule sur des arômes de fruits rouge.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Grenache noir 73%, Syrah 27%
Teneur en alcool : 14 % vol.
pH : 3,11
Acidité totale : 3,45 g/l

Certified B Corporation