

DOMAINE D'AUSSIÈRES



BLASON D'AUSSIÈRES 2018

Cuando Eric de Rothschild visitó Aussières en 1999, de inmediato sucumbió al encanto de la propiedad, a su belleza natural y su notable carácter e historia. Las 170 hectáreas ubicadas al centro de la propiedad han sido utilizadas para el cultivo de la vid por casi 20 siglos. El arduo trabajo y las importantes inversiones realizadas en los últimos 20 años a nivel de viñedo y de bodega le ha valido a Aussières la reputación de precursor del renacimiento del Languedoc.

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Corbières, Languedoc-Roussillon, Francia

La propiedad se encuentra ubicada en las onduladas colinas que descienden hacia la costa mediterránea de Narbona en el sur de Francia.

Terruño: Blason está elaborado con uvas provenientes de vides plantadas en suelos más profundos donde están expuestas a menor estrés hídrico que en los suelos poco profundos de las parcelas de donde se cosechan las uvas que se destinan al Grand Vin. Los vinos resultantes son comparativamente más afrutados y más accesibles en estilo. La mezcla tradicional de Corbières se compone fundamentalmente de Syrah, con aportes de Carignan, Mourvèdre y Garnacha, mientras que el terroir más fresco de Aussières confiere al vino su excepcional equilibrio y elegancia.

■ RESUMEN DE COSECHA

En el Languedoc, la temporada de 2018 comenzó con un invierno frío y húmedo seguido de una primavera extremadamente lluviosa. Las importantes lluvias de junio permitieron reponer las reservas de agua. Gracias a un verano muy caluroso con lluvias periódicas breves acompañadas de aire seco y temperaturas favorables con una marcada oscilación entre las temperaturas diurnas y nocturnas, la característica de la cosecha que más se recordará es su excepcional calidad. Este clima propicio permitió que las uvas fueran cosechadas con una madurez óptima. Durante la cosecha, el Syrah se destacó por haber prosperado a pesar de las condiciones climáticas tan poco habituales que registró esta temporada. 2018 presentó todas las características de una buena cosecha en Aussières y en el Languedoc en general. Las parcelas utilizadas para producir Blason d'Aussières se cosecharon entre el 19 de septiembre y el 8 de octubre de 2018.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Blason d'Aussières se elabora siguiendo el método tradicional. La fermentación alcohólica se realiza en condiciones de temperatura controladas en cubas de acero inoxidable y cemento. Una parte del Carignan se somete a maceración carbónica, lo que le otorga su estilo distintivo. Remontajes periódicos durante la fermentación permiten una suave extracción de taninos y compuestos fenólicos. Una vez concluida la fermentación, el vino se deja reposar por un par de días. El tiempo total de maceración va desde 15 a 20 días.

■ NOTAS DE CATA

Color rojo muy oscuro con destellos violeta.

Nariz intensa donde predominan los aromas de fruta negra, como las moras, y las notas arbustivas que se mezclan con notas tostadas. En el ataque en boca aparecen de inmediato notas de frutos rojos y sobresale la elegancia de los taninos. El paladar se desarrolla gradualmente, va adquiriendo más cuerpo y evolucionando hacia notas más complejas arbustivas y de especias. Buena persistencia en boca y armonioso equilibrio entre elegancia y densidad.

Para beber entre 2019 y 2022.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Syrah 39%, Grenache noir 35%, Carignan 19%, Mourvèdre 7%
Rendimiento: 40 hL/ha
Graduación: 14.5 % vol.
pH: 3.62
Acidez total: 3 g/l