TERRASSES D'AUSSIÈRES 2019

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 : Cet assemblage traditionnel des Corbières est constitué en majorité de Syrah et de Mourvèdre, auxquels sont assemblés un peu de Grenache et de Carignan, le terroir frais d'Aussières apporte au vin une finesse exceptionnelle ainsi qu'un bel équilibre.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Dans le Languedoc, le millésime 2018 a été caractérisé par un printemps très humide dans la continuité d'un hiver froid et humide. Les pluies conséquentes du mois de juin ont permis de recharger les réserves hydriques. Grâce à un été très chaud ponctué de pluies régulières, limitées et courtes, un air sec et des températures favorables présentant des écarts jour-nuit assez marqués, on retiendra surtout de ce millésime le très bon niveau qualitatif de la vendange récoltée.
Ce contexte climatique propice a permis de récolter des raisins à leur optimum de maturité. Sous ce climat un peu atypique de 2018, la Syrah est le cépage roi de ces vendanges, celui qui s'est le plus épanoui dans notre vignoble.
2018 a toutes les caractéristiques d'un beau millésime à Aussières et en Languedoc.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vinification de Terrasses d'Aussières est réalisée de manière traditionnelle. La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves en acier inoxydable et en ciment à température contrôlée. Une partie du Carignan est vinifiée en macération carbonique, méthode qui confère au vin ses notes balsamique caractéristiques.
Pendant la fermentation, des remontages réguliers permettent de garantir une extraction douce et progressive des tanins. À la fin des fermentations, le vin est laissé au repos pendant deux jours. Le temps total de macération s'étale entre 15 et 20 jours.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe d'un rouge très sombre aux reflets violets
Nez intense mêlant les arômes de fruits noirs et de garrigue, finement rehaussé par des notes grillées.
L'attaque en bouche est marquée par les fruits rouges et l'élégance des tanins, elle évolue ensuite vers des notes plus complexes d'épices et de garrigue.
Un vin tout en rondeur avec une belle persistance et une finale harmonieuse alliant finesse et densité.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 36%, Grenache noir 35%, Mourvèdre 12%, Carignan 9%, Alicante-henri-bouschet 8%
Rendement : 40 hL/ha
Teneur en alcool : 14.5 % vol.
pH : 3.62
Acidité totale : 3 g/l

Certified B Corporation