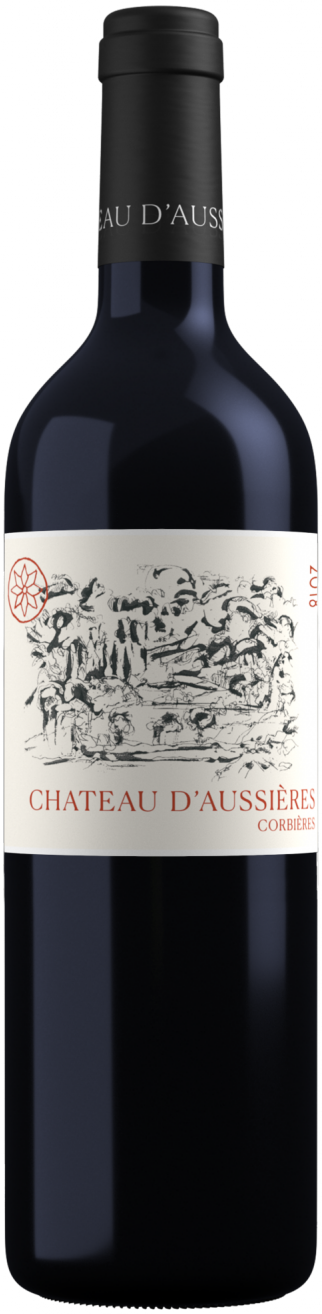
CHÂTEAU D'AUSSIÈRES 2018

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 : Le raisin utilisé pour le Château d'Aussières provient de parcelles sélectionnées situées en partie haute des coteaux. Dans cette partie du vignoble, les sols sont très peu profonds et constitués de grès sablonneux, faiblement argileux et secs. De ce fait, les rendements sur ces parcelles sont très faibles.
Ce vin est principalement un assemblage de Syrah et de Mourvèdre, auxquels sont assemblés un peu de Grenache et de Carignan. Les vignes de Mourvèdre qui ont aujourd'hui atteint leur maturité, produisent un raisin d'une grande qualité. Des vendanges en vert associées au tri méticuleux du raisin visent à obtenir un vin puissant d'une grande précision.

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. Les parcelles qui composent le Château d'Aussières furent récoltées entre le 19 septembre et le 8 octobre 2018.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vinification est réalisée de manière traditionnelle. La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves en acier inoxydable et en ciment à température contrôlée. 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. 40% du vin est élevé en fûts de chêne (33% en barriques neuves), provenant en partie de la Tonnellerie des Domaines à Pauillac.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le millésime 2018 présente une belle robe intense.
Le nez dévoile un bouquet aromatique très complexe de fruits frais et cuits, de sous-bois, de garrigue, de poivre et de végétal frais. En bouche, le fruit s'exprime avec la même générosité, l'équilibre est harmonieux, ample et soutenu par des tanins fins qui procurent une belle sensation de fraîcheur. La finale est longue et riche sur des notes de confiture et de chocolat.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 76%, Mourvèdre 24%
Teneur en alcool : 15.5 % vol.
pH : 3.88
Acidité totale : 3.12 g/l

Certified B Corporation