

DOMAINE D'AUSSIÈRES



CHÂTEAU 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 : Las uvas destinadas a Château d'Aussières provienen de cuarteles seleccionados ubicados en la cima de las colinas, donde los suelos son poco profundos, compuestos de arenisca y poca arcilla y el agua es escasa. Todas estas características hacen que la producción de las parras sea muy limitada.

La mezcla se compone fundamentalmente de Syrah y Mourvèdre, con pequeños aportes de Garnacha y Carignan. Durante los últimos años, los viñedos de Mourvèdre han alcanzado la madurez y por ende han producido uvas de sorprendente calidad. Las uvas se cosechan en verde y son sometidas a una rigurosa selección que permite la elaboración de un vino que destaca por su equilibrio entre potencia y precisión.

■ 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 Château d'Aussières se cosecharon entre el 19 de septiembre y el 8 de octubre de 2018.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

La vinificación se lleva a cabo según el método tradicional. La fermentación alcohólica se realiza bajo condiciones de temperatura controladas en cubas de acero inoxidable y cemento. Una parte del Carignan se somete a maceración carbónica, proceso que confiere al vino sus características notas balsámicas. Durante la fermentación se realizan remontajes periódicos para permitir la suave extracción de taninos. Una vez concluida la fermentación, el vino se deja reposar por un par de días. El proceso completo de maceración toma entre 15 y 20 días. El 40% del vino envejece en barricas de roble (el 33% en barricas nuevas) procedentes, en parte, de la Tonelería des Domaines de Pauillac.

■ NOTAS DE CATA

La cosecha 2018 exhibe un bello color de gran intensidad.

La nariz revela una paleta aromática muy compleja de frutas frescas y cocidas, sotobosque, garriga, pimienta y vegetales frescos. En el paladar, la fruta se expresa con la misma generosidad, el equilibrio es armonioso, amplio y está respaldado por taninos finos que dan una agradable sensación de frescura. El final es largo, rico y está marcado por notas de mermelada y chocolate.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Syrah 76%, Mourvèdre 24%

Graduación : 15.5 % vol.

pH : 3.88

Acidez total : 3.12 g/l