

DOMAINE D'AUSSIÈRES



A D'AUSSIÈRES MERLOT 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 : entre 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 : IGP Pays d'Oc, 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 : Les sols sont très peu profonds et rocheux sur les pentes, et plus profonds et sableux en plaine. Les rendements sont volontairement maintenus bas afin de préserver la vigne et d'assurer la production de raisin de grande qualité.

Le raisin provient de zones plus plates et plus basses de la propriété dont les sols profonds sous une couche de limon sableux réunissent les conditions de croissance optimales pour des cépages plus couramment plantés dans le Bordelais tels que le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc et le Merlot. Assemblés aux cépages méditerranéens, ils participent à la complexité de ce vin.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Après un hiver conforme à la normale, caractérisé par quelques passages en dessous de zéro et des journées relativement douces. Un épisode de gel post-débourrement a occasionné quelques dégâts. Les mois de mars et avril ont été marqués par des précipitations généreuses, favorisant le bon démarrage de la végétation et une réussite notable du plantier de mourvèdre. La pluie nous a laissé tranquille jusqu'à la fin du mois de juin ce qui nous a permis d'être assez serein au niveau sanitaire. Un bel orage fin juin a permis aux vignes de supporter les fortes chaleurs de juillet et août stress particulier. En résumé, même si le cumul de pluviométrie n'était pas important, sa temporalité était idéale.

Les conditions météorologiques lors des vendanges 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 parcelles pour A d'Aussières Merlot a eu lieu les 26 et 27 septembre 2022.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins récoltés à maturité optimales sont vinifiés en macération traditionnelle après égrappage.

Les durées de macération vont de 10 à 12 jours avec des extractions douces et des fermentations à température plutôt basses (autour de 25°) en cuves d'acier inoxydable afin de préserver tout son potentiel aromatique. L'élevage est réalisé en cuve dans le but de conserver toute la fraîcheur et la pureté du fruit.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est d'une belle couleur rubis sombre et profonde aux reflets grenat.

Le nez dévoile une palette de notes de fruits noirs, agrémentée d'une touche de réglisse, caractéristique des vins de Merlot du Languedoc. On distingue également des nuances de cerises sauvages, de cassis, de noyaux de fruits et de liqueur à base de fruits.

En bouche, les notes de réglisse persistent avec des accents poivrés, faisant place à des arômes de thé et de fenaison, entremêlés de notes mentholées et anisées.

La finale est marquée par une tonalité épicée rappelant le clou de girofle. Les tannins, encore jeunes et croquants, confèrent une belle rondeur en bouche, laissant présager un beau potentiel de richesse et de finesse.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 100%

Teneur en alcool : 14.4 % vol.

pH : 3.65

Acidité totale : 2.97 g/l