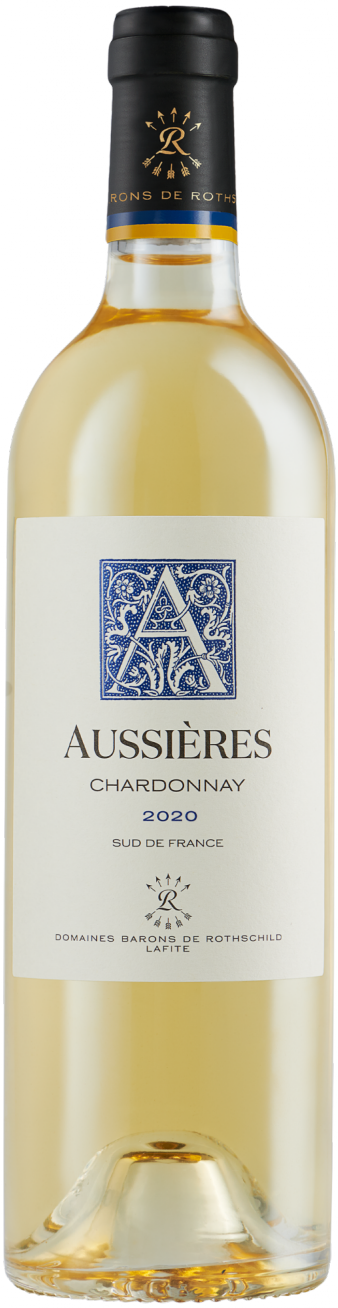
AUSSIÈRES CHARDONNAY 2020

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 : 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 du vignoble sont très peu profonds et rocailleux sur les coteaux, tandis que dans la plaine ils sont sableux et plus profonds. Les rendements sont volontairement maîtrisés afin de préserver les ceps de vignes et assurer une production de raisin de haute qualité. Ce Chardonnay est issu des parcelles les plus froides d'Aussières et de terroirs avoisinants sélectionnés, afin d'obtenir un vin remarquable par sa fraîcheur.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

En 2020, un hiver assez doux a conduit à un débourrement précoce et a augmenté la menace des maladies cryptogamiques. L'été chaud et relativement humide, avec une arrière-saison chaude et sèche, sans canicule, a permis aux raisins d'atteindre lentement leur potentiel aromatique optimal tout en conservant une acidité suffisante.
Au fur et à mesure que nous avancions dans la saison, la précocité a été réduite et les raisins ont été récoltés avec une dizaine de jours plus tôt que le millésime précédent.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin est vendangé avant le lever du soleil, au moment où les températures sont les plus basses. Après une macération à froid de quelques heures, le raisin est pressé puis mis en fermentation à basse température dans des cuves en acier inoxydable afin de préserver tout son potentiel aromatique. Une partie du vin est élevée sur lies afin d'obtenir un bon équilibre entre rondeur et fraîcheur.

NOTE DE DÉGUSTATION

Aussières blanc 2020 présente un nez riche et complexe composé d'une association de notes florales (muguet, genêt), de pâtisserie, (beurre, brioche) de fruits mûrs (abricots) et de miel.
En bouche, l'attaque du vin est ronde, toute en ayant une belle fraîcheur et une vivacité. On retrouve le caractère minéral qui fait aussi l'identité du blanc d'Aussières et qui vient ici supporter tout un registre fruité (pomme acide, pomme à cidre), et de dessert sucré.
Une note finale de noisette fraîche râpée vient compléter le tout de façon très harmonieuse.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 85%, Sauvignon blanc 5%, Vermentino 3%, Bourboulenc 2%, Roussanne 2%, Grenache blanc 2%, Marsanne 1%
Rendement : 50 hL/ha
Teneur en alcool : 13.5 % vol.
pH : 3.57
Acidité totale : 3.52 g/l

Certified B Corporation