HAMEAU 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 après un hiver doux et un printemps frais, les températures ont atteint fin juin un pic de chaleur généralisé au niveau régional, qui fut suivi d'un été chaud. Aussières a fort heureusement été épargné de la sécheresse et de la canicule grâce à son allié le vent ; et plus particulièrement celui du Sud-Est : « le marin » qui apporte l'humidité nécessaire au développement optimal de la plante. Enfin, une pluie tout début septembre a permis aux raisins d'atteindre les niveaux de maturité attendus.
Les Carignans, les Mourvèdres et les Grenaches ont bénéficié le plus de ces conditions et se révèlent, dans ce millésime, surprenants par leur fraîcheur et leur intensité aromatique.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vinification de Hameau 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

Hameau 2019 se caractérise par un nez très pur et solaire, composé de notes de silex et de graphite. Elles sont entremêlées d'arômes très spécifiques de notre garrigue (thym, truffe noire) ainsi que de réglisse et d'Eucalyptus.
En bouche, on retrouve le caractère minéral ainsi que l'empreinte de la garrigue mais sur un registre un peu différent (verveine mentholée, sauge, laurier).
La seconde partie en bouche offre des notes de compotée de cassis et de myrtille associées à celles d'eau de vie de fruit, signe du début d'une évolution très harmonieuse. Les tanins sont fondus, donnant à ce vin une structure parfaitement équilibrée.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 36%, Grenache noir 35%, Mourvèdre 12%, Carignan 9%, Alicante-henri-bouschet 8%
Teneur en alcool : 14.5 % vol.
pH : 3.61
Acidité totale : 3.23 g/l

Certified B Corporation