



CHÂTEAU D'AUSSIÈRES 2012

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 : 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

L'hiver 2012 a été marqué par la longue période de froid ayant sévi au mois de février avec notamment 12 jours consécutifs de températures négatives, et des valeurs minimales très rarement atteintes dans la région (proche de -10°C). L'hiver particulièrement sec a fait craindre un déficit hydrique, mais les mois de mars, avril et juin, bien pourvus en précipitations, ont évité tout stress hydrique marqué.

La période estivale a bénéficié de températures et de pluies conformes à la normale. Les difficultés du millésime se sont finalement concentrées sur un mois de septembre plutôt froid conclu par un épisode orageux. Cet événement météorologique n'a pas affecté la qualité de nos cépages mais rendu la récolte délicate.

■ 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. Une partie du Carignan est vinifiée en macération carbonique, méthode qui confère au vin ses notes balsamiques 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. 40% du vin est élevé en fûts de chêne (50% en barriques neuves), provenant en partie de la Tonnellerie des Domaines à Pauillac.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur de bonne intensité rouge sombre avec des reflets violette.

Nez droit mais encore discret qui se développe avec l'aération pour faire ressortir des notes de pain d'épice et de torréfaction.

En bouche l'attaque est timide ce qui confirme sa jeunesse, mais quelques minutes dans le verre suffiront à lui faire reprendre confiance. La première bouche devient soyeuse et aromatique, la réglisse et le cassis se mêlent alors aux notes fondues d'un boisé bien marié.

Grâce à sa fraîcheur, la fin de bouche, où persiste une pointe de vanille, offre une belle longueur sur des tanins tout en finesse.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 75%, Grenache 20%, Mourvèdre 5%

Rendement : 35 hL/ha

Teneur en alcool : 14.5 % vol.

pH : 3.76

Acidité totale : 3.05 g/l