



TERRASSES D'AUSSIÈRES 2015

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 : 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

Comme chaque année Le Languedoc a été soumis à des disparités climatiques importantes. Ainsi, alors que le nord de la région a subi de fortes précipitations en fin d'été, la région narbonnaise plus au sud est restée sans la moindre précipitation sur cette même période.

Sur Aussières, la climatologie de ce millésime a permis d'accompagner toute la période végétative dans des conditions idéales, du débourrement jusqu'à la maturité en passant par la floraison.

Cet appui météorologique constant a permis d'atteindre des maturités optimales sur l'ensemble de nos parcelles offrant la meilleure expression aromatique ainsi que de parfaits équilibres sur l'ensemble de nos cépages : du précoce chardonnay aux plus tardifs mourvèdres ou cabernets sauvignons.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vinification de Terrasses 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 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.

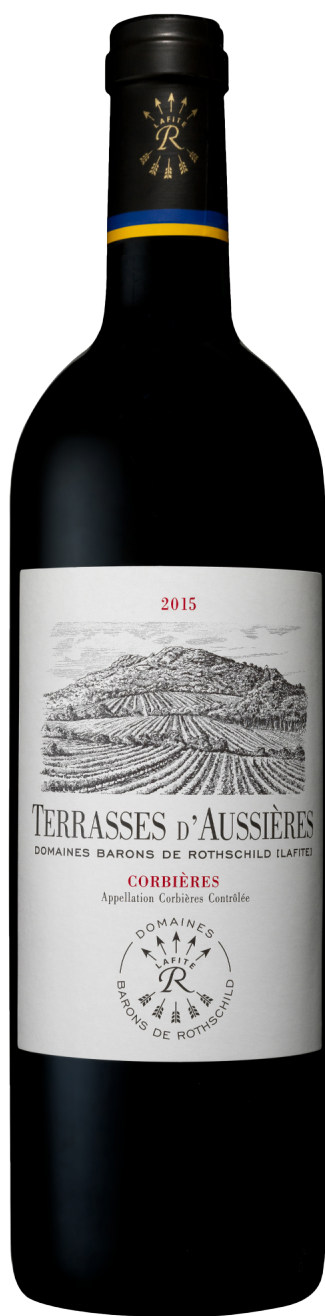
■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge sombre soutenue.

Belle intensité du nez mêlant les épices et les plantes aromatiques méditerranéennes.

Notes légèrement fumées relevées par les fruits rouges

Attaque élégante aux tanins délicats portés par des notes plus complexes de fruits frais. Belle rondeur et grande harmonie ressortent de l'assemblage de ces quatre cépages.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 35%, Grenache rouge 27%, Carignan 20%, Mourvèdre 18%

Rendement : 40 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.63

Acidité totale : 3.39 g/l