CHÂTEAU D'AUSSIÈRES 2011

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 : 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

Le millésime 2011 a été marqué par un hiver frais, avec une pluviométrie sensiblement déficitaire et un ensoleillement variable. Au printemps, à l'inverse des autres vignobles de France, le Languedoc a bénéficié de précipitations régulières et de températures clémentes. Juin et juillet ont été marqués par des périodes plus fraiches que la normale et les quelques pluies d'été ont permis d'entretenir les réserves hydriques nécessaires au bon déroulement de la véraison et de la maturation.
Un automne exceptionnellement chaud a accompagné toute la période des vendanges 2011.

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

Robe: couleur très profonde
Nez: très beau sur une large palette de fruits rouges et d'essences de garrigues.
Bouche: nous sommes en présence d'un millésime un peu atypique pour la région, ce vin joue davantage sur le registre de la complexité que sur celui de la richesse et de la puissance. L'attaque est fine, très aromatique, le vin est bien présent en bouche et comme toujours parfaitement équilibré. C'est un beau vin, qui arrivera à son optimum probablement avant les millésimes 2009 et 2010.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 66%, Grenache 14%, Mourvèdre 10%, Carignan 10%
Rendement : 35 hL/ha
Teneur en alcool : 14.5 % vol.
pH : 3.80
Acidité totale : 3.20 g/l

Certified B Corporation