

DOMAINE D'AUSSIÈRES



BLASON D'AUSSIÈRES 2017

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

Le Languedoc qui est habituellement soumis à des disparités climatiques importantes montre en ce millésime 2017, une homogénéité climatique atypique. En effet, de fin janvier à fin mars, la région a enregistré de bonnes précipitations qui permettra la constitution de réserves hydriques indispensable à un bon départ végétatif. Ce début de saison humide peu fréquent va se poursuivre également par des accidents climatiques de grande ampleur : comme partout en France, et même en Europe, le Languedoc connaîtra fin avril deux épisodes de gel sans précédent depuis plus de 25 ans dans la région qui viendront détruire des centaines d'hectares. Aussières verra alors près d'un tiers de son vignoble touché par ces températures négatives tardives, une partie subira même une destruction totale de récolte. Pour autant, sur les zones non atteintes par cette calamité, le millésime se révèle très qualitatif avec des équilibres de températures et de pluviométrie proches du très bon millésime 2015. Le vignoble connaîtra alors une bonne expression végétative du débourrement jusqu'à la maturité en passant par la floraison. Les conditions météorologiques exceptionnelles durant les mois de septembre et d'octobre auront permis d'atteindre des maturités de très bons niveaux sur l'ensemble de nos cépages avec de belles expressions aromatiques et de bons équilibres sur l'ensemble des parcelles.

Les parcelles qui composent le Blason D'Aussières furent récoltées entre le 2 septembre et le 8 octobre 2017.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vinification du Blason 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.

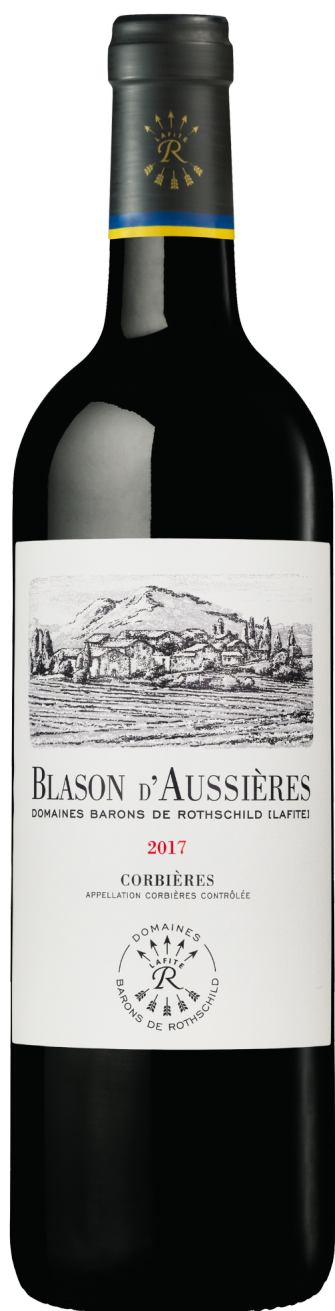
Pendant la fermentation, des remontages réguliers permettent de garantir une extraction douce et progressive des tanins. À la fin des fermentations, le vin est laissé au repos pendant deux jours. Le temps total de macération s'étale entre 15 et 20 jours.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe rouge sombre soutenu.

Le nez encore discret mêle les notes d'épices et de garigue avec des notes légèrement toastées issues de l'élevage.

Un vin généreux et harmonieux en bouche sur des arômes de fruits noirs et d'épices, soutenu par des tanins soyeux et élégants. Bien équilibré, ce vin est prêt à déguster mais pourra être conservé quelques années.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 34%, Carignan 33%, Grenache 23%, Mourvèdre 10%

Rendement : 40 hL/ha

Teneur en alcool : 14.5 % vol.

pH : 3.5

Acidité totale : 3.30 g/l