

DOMAINE D'AUSSIÈRES



BLASON D'AUSSIÈRES 2017

Cuando Eric de Rothschild visitó Aussières en 1999, de inmediato sucumbió al encanto de la propiedad, a su belleza natural y su notable carácter e historia. Las 170 hectáreas ubicadas al centro de la propiedad han sido utilizadas para el cultivo de la vid por casi 20 siglos. El arduo trabajo y las importantes inversiones realizadas en los últimos 20 años a nivel de viñedo y de bodega le ha valido a Aussières la reputación de precursor del renacimiento del Languedoc.

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Corbières, Languedoc-Roussillon, Francia

La propiedad se encuentra ubicada en las onduladas colinas que descienden hacia la costa mediterránea de Narbona en el sur de Francia.

Terruño: Blason está elaborado con uvas provenientes de vides plantadas en suelos más profundos donde están expuestas a menor estrés hídrico que en los suelos poco profundos de las parcelas de donde se cosechan las uvas que se destinan al Grand Vin. Los vinos resultantes son comparativamente más afrutados y más accesibles en estilo. La mezcla tradicional de Corbières se compone fundamentalmente de Syrah, con aportes de Carignan, Mourvèdre y Garnacha, mientras que el terroir más fresco de Aussières confiere al vino su excepcional equilibrio y elegancia.

■ RESUMEN DE COSECHA

El clima suele variar de manera radical de un punto a otro en la región de Languedoc, sin embargo, en 2017 fue atípicamente uniforme. Las precipitaciones fueron muy abundantes entre finales de enero y finales de marzo, lo que permitió la reposición de las reservas de agua esenciales para un buen comienzo del ciclo vegetativo. Un inicio de temporada inusualmente lluvioso fue la antesala de fenómenos climáticos extremos: al igual que en el resto de las regiones de Francia, e incluso de Europa, a finales de abril el Languedoc fue escenario de dos heladas de una severidad que no se había visto en la región durante más de 25 años y que destruyeron cientos de hectáreas de viñedos. Producto de tales heladas, casi un tercio del viñedo de Aussières se vio afectado por estas tardías temperaturas bajo cero y en una zona se perdió toda la cosecha. No obstante, en las zonas no afectadas por este desastre, la cosecha demostró ser de muy alta calidad, con patrones de temperatura y precipitaciones similares a los del excelente 2015. Esto permitió una buena expresión de las cepas a lo largo del ciclo de crecimiento, desde la brotación hasta la floración y finalmente en la etapa de maduración. Las condiciones climáticas insuperables que se registraron en septiembre y octubre permitieron que las uvas alcanzaran óptimos niveles de madurez en todas las variedades y por ende la fruta logró una excelente expresión aromática y muy buen equilibrio en todas las parcelas.

Las parcelas utilizadas para producir Blason d'Aussières se cosecharon entre el 2 de septiembre y el 8 de octubre de 2017.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Blason d'Aussières se elabora siguiendo el método tradicional. La fermentación alcohólica se realiza en condiciones de temperatura controladas en cubas de acero inoxidable y cemento. Una parte del Carignan se somete a maceración carbónica, lo que le otorga su estilo distintivo. Remontajes periódicos durante la fermentación permiten una suave extracción de taninos y compuestos fenólicos. Una vez concluida la fermentación, el vino se deja reposar por un par de días. El tiempo total de maceración va desde 15 a 20 días.

■ NOTAS DE CATA

Bello color rojo oscuro profundo.

La nariz aún discreta exhibe aromas de especias y notas arbustivas enlazadas con toques de tostado provenientes de su paso por barrica.

Un vino generoso y armonioso en boca, con notas de fruta negra y especias sobre un fondo de taninos sedosos y elegantes. Puede beberse desde ya o guardarse por varios años más.



INFORMACIÓN TÉCNICA

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

Rendimiento: 40 hL/ha

Graduación: 14,5 % vol.

pH: 3.5

Acidez total: 3.20 g/l