

DOMAINE D'AUSSIÈRES



CHÂTEAU 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 : 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 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.

■ 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. 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

Belle robe sombre au reflets noirs. Un vin fermé au nez ce qui confirme sa jeunesse. Relativement timide à l'attaque, ce vin développe rapidement une belle amplitude en bouche avec des notes de fruits noirs et d'épices. La grande richesse du Mourvèdre s'associe à l'équilibre de la Syrah et à la finesse du Grenache définit une trame tannique d'une grande élégance en bouche. Les notes fondues d'élevage viennent se mêler avec harmonie dans la longueur et la persistance de la finale.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 57%, Mourvèdre 33%, Grenache 10%

Rendement : 38 hL/ha

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3,66

Acidité totale : 3,30 g/l