CHÂTEAU 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 : Las uvas destinadas a Château d'Aussières provienen de cuarteles seleccionados ubicados en la cima de las colinas, donde los suelos son poco profundos, compuestos de arenisca y poca arcilla y el agua es escasa. Todas estas características hacen que la producción de las parras sea muy limitada.
La mezcla se compone fundamentalmente de Syrah y Mourvèdre, con pequeños aportes de Garnacha y Carignan. Durante los últimos años, los viñedos de Mourvèdre han alcanzado la madurez y por ende han producido uvas de sorprendente calidad. Las uvas se cosechan en verde y son sometidas a una rigurosa selección que permite la elaboración de un vino que destaca por su equilibrio entre potencia y precisión.

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.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

La vinificación se lleva a cabo según el método tradicional. La fermentación alcohólica se realiza bajo condiciones de temperatura controladas en cubas de acero inoxidable y cemento. Una parte del Carignan se somete a maceración carbónica, proceso que confiere al vino sus características notas balsámicas. Durante la fermentación se realizan remontajes periódicos para permitir la suave extracción de taninos. Una vez concluida la fermentación, el vino se deja reposar por un par de días. El proceso completo de maceración toma entre 15 y 20 días. El 40% del vino envejece en barricas de roble (el 50% en barricas nuevas) procedentes, en parte, de la Tonelería des Domaines de Pauillac.

NOTAS DE CATA

Hermoso color oscuro con destellos negros. La nariz es aún discreta, lo que confirma la juventud del vino. El ataque también es bastante discreto, sin embargo el volumen en boca va aumentando gradualmente y exhibiendo notas de frutos negros y especias. La espectacular riqueza del Mourvèdre se combina con el equilibrio del Syrah y la distinción de la Garnacha para otorgar al vino una estructura tánica muy elegante. Su largo y persistente final está marcado por notas bien integradas y harmoniosamente equilibradas de su crianza en barrica.

CHÂTEAU 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.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Syrah 57%, Mourvèdre 33%, Grenache 10%
Rendimiento : 38 hL/ha
Graduación : 14.5 % vol.
pH : 3.66
Acidez total : 3.30 g/l