

DOMAINE D'AUSSIÈRES



CHÂTEAU D'AUSSIÈRES ROSÉ 2021

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 : Des parcelles spécifiques conduites en agriculture biologique ont été sélectionnées pour cette cuvée. Ce vin portera le logo de certification "CAB". Pendant toute la saison végétative, les vignes ont été entretenues avec l'idée de produire un rosé qui rendrait la complexité et la finesse de son terroir.

L'assemblage se compose principalement de grenache noir, associé à de la syrah. Grâce à la situation géographique plus fraîche d'Aussières, nos grenaches mûrissent lentement, développant une large palette d'arômes fruités délicats. Il contribue grandement à l'élégance du vin et lui confère son côté soyeux en bouche. La Syrah apporte un zeste de fraîcheur à l'assemblage et contribue à l'équilibre entre générosité et tension.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver 2021 s'est caractérisé par des températures plus fraîches que les quatre millésimes précédents. Les vignes ont subi plusieurs épisodes de gel successifs dont l'un particulièrement marqué dans la nuit du 7 au 8 avril, notamment sur certaines parcelles avec un développement végétatif déjà avancé. Il s'agit de l'épisode de gel le plus intense depuis 2017, et le plus étendu que le Domaine d'Aussières ait connu. L'autre fait météorologique marquant relève de la pluviométrie qui s'est révélée très déficitaire, retardant le redémarrage des vignes après le gel. Les sols n'ont pu être rechargés en eau qu'en toute fin de saison, après les vendanges. Ces phénomènes météorologiques extrêmes ont eu pour conséquence de décaler la croissance et le développement des vignes mais également la maturité des baies. La récolte a démarré le 13 septembre, deux semaines plus tardivement que 2020.

Lors des vendanges, les conditions météorologiques ont été favorables. Seuls quelques jours de pluie sont venus interrompre le calendrier de ramassage, mais ils ont en contrepartie facilité la fin de maturation des cépages les plus tardifs.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le processus de vinification présente le moins d'intervention possible afin d'exprimer la qualité intrinsèque des raisins.

À leur arrivée à la cave, les raisins sont immédiatement refroidis pour préserver leur fraîcheur aromatique en vue d'une macération quelques heures dans le pressoir. Les raisins sont ensuite délicatement pressés avec une sélection stricte, seuls les lots les plus fins ont été conservés pour l'assemblage final.

Le moût est ensuite conservé pour une durée de 10 à 15 jours à une température comprise entre 3 et 5°C, on parle de stabulation à froid, avant la fermentation.

20% des vins sont fermentés dans des fûts de chêne neufs pour ajouter de la complexité au vin tandis que le reste fermente dans des cuves en acier inoxydable. Une fois la fermentation terminée, le vin est conservé pendant quatre mois sur lies avec un bâtonnage régulier avant d'être assemblé et mis en bouteille.

Seules 9000 bouteilles de ce rosé d'exception ont été produites en 2021.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est clair d'une belle couleur rose pêche. Le nez est fin, élégant, complexe, mêlant des notes de fruits frais (fraise mara des bois, grenade ou encore poire) combinées à du miel de thym. En bouche, l'attaque est ronde et puissante. On retrouve les arômes du nez, enrichis par des notes gourmandes de savarin à la fraise et de menthe citronnée. Le vin est plein et long avec une finale qui s'étire sur des notes entremêlées de fruit rouge et de réglisse.



DOMAINE D'AUSSIÈRES



CHÂTEAU D'AUSSIÈRES ROSÉ 2021

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.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Grenache noir 72%, Syrah 28%

Rendement : 25 hL/ha

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3,29

Acidité totale : 3,80 g/l