

DOMAINE D'AUSSIÈRES



ALTAN D'AUSSIÈRES 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 : Altan tient son nom d'un vent venu de haute mer. Les raisins sont sélectionnés au pied des coteaux qui séparent le domaine de la Méditerranée, bénéficiant ainsi des brises qui apportent fraîcheur et humidité et viennent tempérer les conditions parfois sèches et arides. Ces conditions permettent aux baies de conserver un bel équilibre et de préserver la finesse de la pellicule.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver 2021 s'est caractérisé par des températures relativement fraîches en comparaison avec les quatre millésimes précédents. Il a notamment été marqué par plusieurs épisodes de gel successifs dont l'un particulièrement fort dans la nuit du 7 au 8 avril 2021 alors que certaines parcelles avaient déjà commencé à pousser (cépages précoces). Depuis 2017, il s'agit de l'épisode de gel le plus intense 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 faible pendant le cycle végétatif. Ce déficit en eau a retardé 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 ont eu pour conséquence de retarder la croissance et le développement des vignes et en fine de la période de maturation. La récolte a démarré le 13 septembre avec deux semaines de retard par rapport à 2020.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Altan d'Aussières est un vin qui incarne au mieux la typicité des cépages emblématiques des Corbières (Syrah, Grenache et Carignan). La vinification comme l'élevage ont été pensés pour exprimer au mieux la spécificité de chacun des cépages. 64% des raisins ont été vinifiés en macération carbonique afin d'exprimer les marqueurs aromatiques particulièrement distinctifs du Carignan et de la Syrah. Le reste des raisins est vinifié selon la méthode traditionnelle en cuve inox et ciment. Afin de préserver la pure expression des terroirs obtenus lors de la vinification, l'élevage est effectué sans barrique pour éviter tout apport aromatique complémentaire extérieur. Il se déroule pendant 12 mois en cuves, puis 6 mois en bouteille. Cette 2ème période va permettre au vin de retrouver sa plénitude et sa cohésion après l'élevage en cuve et la mise en bouteille. Altan d'Aussières offre ainsi une expression harmonieuse dès son ouverture et sans nécessité de vieillissement en bouteille supplémentaire.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est profonde et intense aux reflets violine et noir grenat.

Le nez très printanier offre un véritable bouquet de fleur fraîches, rehaussé de notes poivrées et de cerise enrobée de praliné.

Véritable concentré de fruits et de senteurs, Altan propose une palette complexe issue de l'identité profonde de nos terroirs : arbustes de garrigue (genêt, cyste), herbes aromatiques (thym, sauge, genièvre et romarin). Les lots issus de la macération carbonique confèrent à l'assemblage son caractère velouté qui vient enrober une ossature ferme, et apportent des notes de fruits frais et juteux (raisin frais, cranberries). Cette mosaïque complexe, très facilement identifiable, constitue le marqueur identitaire que nous avons voulu mettre en avant lors de l'élaboration de ce vin.



DOMAINE D'AUSSIÈRES



ALTAN D'AUSSIÈRES 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 : Carignan 37%, Grenache noir 36%, Syrah 20%, Mourvèdre 7%
Teneur en alcool : 14.5 % vol.
pH : 3.53
Acidité totale : 3.42 g/l
Sucre résiduel : < 1 g/l