

DOMAINE D'AUSSIÈRES



ALTAN D'AUSSIÈRES 2021

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: Altan toma su nombre de un viento que sopla desde alta mar. Las uvas se seleccionan al pie de las laderas que separan la propiedad del Mediterráneo, ubicación que les permite beneficiarse de las brisas marinas que aportan frescura y humedad y atemperan las condiciones a veces secas y áridas. Estas condiciones permiten que las uvas mantengan un buen equilibrio y conserven la finura de la piel.

■ RESUMEN DE COSECHA

El invierno de 2021 se caracterizó por temperaturas relativamente frescas en comparación con las cuatro añadas anteriores. Estuvo notablemente marcado por varios episodios sucesivos de heladas, uno de los cuales fue especialmente fuerte durante la noche del 7 al 8 de abril, cuando algunas parcelas ya habían comenzado a brotar (variedades de uva tempranas). Desde 2017, este ha sido el episodio de heladas más intenso y extenso que ha sufrido el Domaine d'Aussières. Otro acontecimiento meteorológico destacable es la escasez de precipitaciones durante el ciclo vegetativo. Este déficit hídrico retrasó la reanudación del crecimiento de la vid tras la helada. El suelo no pudo reponerse de agua hasta muy avanzada la temporada, después de la vendimia. Estos fenómenos meteorológicos retrasaron el crecimiento y el desarrollo de las vides y, en última instancia, el periodo de maduración. La vendimia comenzó el 13 de septiembre, con un retraso de dos semanas respecto a 2020.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Altan d'Aussières es el vino que mejor encarna la tipicidad de las variedades de uva emblemáticas de Corbières (Syrah, Garnacha y Carignan). Tanto la vinificación como la maduración se realizan pensando en expresar la especificidad de cada cepa. El 64% de las uvas se vinifica mediante maceración carbónica para expresar los marcadores aromáticos distintivos de la Carignan y la Syrah. El resto de la uva se vinifica según el método tradicional en estanques de acero inoxidable y cemento. Para preservar la expresión pura del cada terroir obtenida durante la vinificación, el vino se cría sin pasar por barrica a fin de evitar cualquier aporte aromático externo. El vino envejece durante 12 meses en cubas y luego de 6 meses en botella. Este segundo periodo permitirá que el vino encuentre su plenitud y cohesión tras la crianza en cubas y el embotellado. Altan d'Aussières ofrece así una expresión armoniosa desde el momento en que se abre y sin necesidad de un envejecimiento posterior en botella.

■ NOTAS DE CATA

El color es profundo e intenso, con reflejos violeta y granate oscuro.

La nariz, muy primaveral, ofrece un auténtico bouquet de flores frescas, realzado con notas de pimienta y cereza envuelta en praliné.

Altan, auténtico concentrado de frutas y aromas, presenta una paleta compleja que refleja la profunda identidad de nuestros terroirs: arbustos de matorral (retama, jara), hierbas aromáticas (tomillo, salvia, enebro y romero). Los lotes resultantes de la maceración carbónica confieren a la mezcla su carácter aterciopelado que envuelve una estructura firme y aporta notas de frutas frescas y jugosas (uvas frescas, arándanos). Este complejo mosaico, fácilmente identificable, constituye la marca distintiva que hemos querido destacar durante la elaboración de este vino.



DOMAINE D'AUSSIÈRES



ALTAN D'AUSSIÈRES 2021

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: Carignan 37%, Grenache noir 36%, Syrah 20%, Mourvèdre 7%

Graduación: 14.5 % vol.

pH: 3.53

Acidez total: 3.42 g/l

Azúcar residual: < 1 g/l