

DOMAINE D'AUSSIÈRES



BLASON D'AUSSIÈRES 2019

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 : La mezcla tradicional de Corbières se compone fundamentalmente de Syrah, con aportes de Carignan, Mourvèdre y Garnacha, mientras que el terroir más fresco de Aussières confiere al vino su excepcional equilibrio y elegancia.

■ RESUMEN DE COSECHA

En el Languedoc, tras un invierno templado y una primavera fresca, las temperaturas subieron hasta alcanzar su nivel máximo en toda la región a finales de junio y se mantuvieron altas a lo largo del todo el verano. Por fortuna, Aussières se libró de la sequía y de la ola de calor gracias a su aliado "Marin", el viento que sopla desde el sureste hacia la costa de Languedoc y trae consigo la cantidad precisa de humedad que los viñedos necesitan para desarrollarse en plenitud. Finalmente, algunas lluvias a principios de septiembre permitieron que las uvas alcanzaran los niveles de madurez deseados.

Carignan, Mourvèdre y Garnacha son las cepas que más se beneficiaron de estas condiciones y en esta cosecha revelan una frescura y una intensidad aromática magníficas.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Blason d'Aussières se elabora siguiendo métodos tradicionales. La fermentación alcohólica se realiza en cubas de acero inoxidable y cemento con temperatura controlada. Una parte de la Cariñena se vinifica en racimos enteros, lo que confiere al vino notas balsámicas. Durante la fermentación, los remontados regulares garantizan una extracción suave y progresiva de los taninos. Al final de la fermentación, el vino se deja reposar durante dos días. El tiempo total de maceración oscila entre 15 y 20 días. El 20% del vino se cría en barricas durante 10 meses.

■ NOTAS DE CATA

Blason d'Aussières 2019 tiene una nariz muy pura, aromas vibrantes y notas de pedernal y grafito que se mezclan con los aromas inconfundibles de nuestra garriga (tomillo, trufa negra) y algo de regaliz y eucalipto. En el paladar se aprecia el mismo carácter mineral y las notas de la garriga, pero en un registro ligeramente diferente (verbena mentolada, salvia, laurel).

Surgen notas secundarias de compota de grosellas y arándanos y un toque de brandy de frutas, señal del comienzo de una evolución muy armoniosa. Los taninos están bien integrados, lo que otorga al vino una estructura perfectamente equilibrada.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Syrah 36%, Grenache noir 35%, Mourvèdre 12%, Carignan 9%, Alicante-henri-bouschet 8%

Graduación : 14.5 % vol.

pH : 3.61

Acidez total : 3.23 g/l