CHÂTEAU D'AUSSIÈRES 2014

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 : ente 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 : Le raisin utilisé pour le Château d'Aussières provient de parcelles sélectionnées situées en partie haute des coteaux. Dans cette partie du vignoble, les sols sont très peu profonds et constitués de grès sablonneux, faiblement argileux et secs. De ce fait, les rendements sur ces parcelles sont très faibles.
Ce vin est principalement un assemblage de Syrah et de Mourvèdre, auxquels sont assemblés un peu de Grenache et de Carignan. Les vignes de Mourvèdre qui ont aujourd'hui atteint leur maturité, produisent un raisin d'une grande qualité. Des vendanges en vert associées au tri méticuleux du raisin visent à obtenir un vin puissant d'une grande précision.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le Languedoc a été soumis à de fortes disparités climatiques, particulièrement en termes de pluviométrie, qui ont différemment impacté la production de chaque zone de production. Les extrêmes sud et nord de la région ont été plutôt excédentaires, alors que la partie centrale a présenté un déficit hydrique.
Au sein même de la propriété d'Aussières, la climatologie de ce millésime a entraîné une hétérogénéité entre les différents terroirs et les différents cépages.
Malgré des conditions météorologiques très différentes de celles du millésime précédent, 2014 présente quelques similitudes sur le plan des équilibres des vins avec un bon niveau d'extraction, une belle finesse aromatique et une fraîcheur soutenue.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vinification est réalisée de manière traditionnelle. La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves en acier inoxydable et en ciment à température contrôlée. Une partie du Carignan est vinifiée en macération carbonique, méthode qui confère au vin ses notes balsamiques caractéristiques. Pendant la fermentation, des remontages réguliers permettent de garantir une extraction douce et progressive des tanins. À la fin des fermentations, le vin est laissé au repos pendant deux jours. Le temps total de macération s'étale entre 15 et 20 jours. 40% du vin est élevé en fûts de chêne (50% en barriques neuves), provenant en partie de la Tonnellerie des Domaines à Pauillac.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe d'un rouge sombre aux reflets violacés.
Nez profond et élégant où se croisent les notes d'eucalyptus et de sève de pin.
En bouche, le vin offre une belle attaque sur des arômes de cerises et une pointe de cacao. La finale se prolonge dans l'élégance et l'équilibre. Très jeune ou après quelques années de conservation, ce millésime saura aussi bien affirmer toutes ses qualités.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 56%, Grenache 17%, Carignan 16%, Mourvèdre 11%
Rendement : 30 hL/ha
Teneur en alcool : 14.5 % vol.
pH : 3.62
Acidité totale : 3.63 g/l

Certified B Corporation