

AUSSIÈRES

CHÂTEAU D'AUSSIÈRES 2015

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 : 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

Comme chaque année, le Languedoc a été soumis à des disparités climatiques importantes. Ainsi, alors que le nord de la région a subi de fortes précipitations en fin d'été, la région narbonnaise plus au sud est restée sans la moindre précipitation sur cette même période.

Sur Aussières, la climatologie de ce millésime a permis d'accompagner toute la période végétative dans des conditions idéales, du débourrement jusqu'à la maturité en passant par la floraison.

Cet appui météorologique constant a permis d'atteindre des maturités optimales sur l'ensemble de nos parcelles offrant la meilleure expression aromatique ainsi que de parfaits équilibres sur l'ensemble de nos cépages : du précoce chardonnay aux plus tardifs mourvèdres ou cabernets sauvignons.

Les parcelles qui composent le Château d'Aussières ont été récoltées entre le 8 septembre et le 12 octobre 2015.

■ 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 sombre aux reflets violacés.

Nez encore discret mais profond et élégant, l'élevage est encore perceptible mais les fines notes boisées se fondent déjà avec les arômes de pinède et d'eucalyptus.

En bouche, le vin est puissant avec des notes de cerise et de chocolat. La bonne part de mourvèdre apporte une intéressante longueur et vient parfaitement compléter la finesse de la syrah et les notes plus légères du grenache. La finale se poursuit dans l'élégance et l'équilibre. Ce millésime agronomiquement quasi parfait reste aujourd'hui, malgré sa jeunesse relative, très agréable et saura conserver longtemps toute sa fraîcheur.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 59%, Mourvèdre 28%, Grenache 13%

Rendement : 38 hL/ha

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3,65

Acidité totale : 3,50 g/l