CHÂTEAU D'AUSSIÈRES 2015

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 : Las uvas destinadas a Château d'Aussières provienen de cuarteles seleccionados ubicados en la cima de las colinas, donde los suelos son poco profundos, compuestos de arenisca y poca arcilla y el agua es escasa. Todas estas características hacen que la producción de las parras sea muy limitada.
La mezcla se compone fundamentalmente de Syrah y Mourvèdre, con pequeños aportes de Garnacha y Carignan. Durante los últimos años, los viñedos de Mourvèdre han alcanzado la madurez y por ende han producido uvas de sorprendente calidad. Las uvas se cosechan en verde y son sometidas a una rigurosa selección que permite la elaboración de un vino que destaca por su equilibrio entre potencia y precisión.

RESUMEN DE COSECHA

Como es habitual año tras año, la región de Languedoc experimentó grandes variaciones climáticas. Así, mientras el norte se encontraba bajo fuertes precipitaciones al final del verano, más al sur, la región de Narbona veía una total ausencia de lluvias durante el mismo periodo.
En Aussières, el clima que reinó durante el año permitió que las uvas se desarrollaran en condiciones ideales desde la brotación, durante la floración y hasta la maduración.
La continuidad de este auspicioso clima redundó en un grado óptimo de maduración en todas nuestras parcelas y a su vez permitió que la fruta alcanzara su mejor expresión aromática y un equilibrio sin igual en todas las cepas, desde el precoz Chardonnay, hasta los más tardíos Mourvèdre y Cabernet Sauvignon.
En las parcelas destinadas a Château d'Aussières, la cosecha se llevó a cabo entre el 8 de septiembre y el lunes, 12 de octubre de 2015.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

La vinificación se lleva a cabo según el método tradicional. La fermentación alcohólica se realiza bajo condiciones de temperatura controladas en cubas de acero inoxidable y cemento. Una parte del Carignan se somete a maceración carbónica, proceso que confiere al vino sus características notas balsámicas. Durante la fermentación se realizan remontajes periódicos para permitir la suave extracción de taninos. Una vez concluida la fermentación, el vino se deja reposar por un par de días. El proceso completo de maceración toma 21 días. El 40% del vino envejece en barricas de roble (el 50% en barricas nuevas) procedentes, en parte, de la Tonelería des Domaines de Pauillac.

NOTAS DE CATA

Color rojo oscuro con reflejos violáceos.
Nariz aún discreta, si bien profunda y elegante. Todavía se perciben aromas de su paso por barrica, pero las delicadas notas de madera ya se integran bien con aromas de pino y eucalipto.
En boca, el vino es potente, con notas de cereza y chocolate. El aporte de Mourvèdre revela una agradable persistencia que se complementa muy bien con la elegancia del Syrah y las notas más sutiles del Grenache. El final es elegante y equilibrado. Una cosecha casi perfecta desde el punto de vista vitícola que ya se puede disfrutar ampliamente a pesar de su relativa juventud. Sin duda conservará su frescor por mucho tiempo.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Syrah 59%, Mourvèdre 28%, Grenache 13%
Rendimiento : 38 hL/ha
Graduación : 14.5 % vol.
pH : 3.65
Acidez total : 3.50 g/l