ALTAN D'AUSSIÈRES 2020

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 : Altan tient son nom d'un vent venu de haute mer. Les raisins sont sélectionnés au pied des coteaux qui séparent le domaine de la Méditerranée, bénéficiant ainsi des brises qui apportent fraîcheur et humidité et viennent tempérer les conditions parfois sèches et arides. Ces conditions permettent aux baies de conserver un bel équilibre et de préserver la finesse de la pellicule.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

En 2020, un hiver assez doux a conduit à un débourrement précoce, augmentant le risque de maladies cryptogamiques. Mais heureusement, un été chaud et relativement humide, avec une arrière-saison chaude et sèche, sans canicule, a permis aux raisins d'atteindre lentement leur potentiel aromatique optimal tout en conservant une belle acidité. Au fur et à mesure que nous avancions dans la saison, la précocité a été réduite et les raisins ont été récoltés avec une dizaine de jours d'avance sur le millésime précédent.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Altan d'Aussières est un vin qui incarne au mieux la typicité des cépages emblématiques des Corbières (Syrah, Grenache et Carignan). La vinification comme l'élevage ont été pensés pour exprimer au mieux la spécificité de chacun des cépages. Quarante pour cent des raisins ont été vinifiés en macération carbonique afin d'exprimer les marqueurs aromatiques particulièrement distinctifs du Carignan et de la Syrah. Le reste des raisins est vinifié selon la méthode traditionnelle en cuve inox et ciment. Afin de préserver la pure expression des terroirs obtenue lors de la vinification, l'élevage est effectué sans barrique pour éviter tout apport aromatique complémentaire extérieur. Il se déroule pendant 6 mois en cuves, puis 8 à 10 mois en bouteille. Cette 2ème période va permettre au vin de retrouver sa plénitude et sa cohésion après l'élevage en cuve et la mise en bouteille. Altan d'Aussières offre ainsi une expression harmonieuse dès son ouverture et sans nécessité de vieillissement en bouteille supplémentaire.

NOTE DE DÉGUSTATION

Véritable concentré de fruits et de senteurs, Altan d'Aussières est un vin gourmand et généreux qui propose une palette complexe issue de l'identité profonde de nos terroirs : arbustes de la garrigue (genêt, cyste), herbes aromatiques (thym, sauge, genièvre et romarin). Les lots issus de la macération carbonique confèrent à cet assemblage une ossature crémeuse, veloutée et ferme à la fois, ainsi qu'une palette aromatique sur les fruits frais et les fruits très mûrs (Ecrasé de petits fruits rouges, de fraise). Cette mosaïque complexe, très facilement identifiable, constitue le marqueur identitaire très spécifique des Corbières que nous avons voulu mettre en avant lors de l'élaboration de l'Altan.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 38%, Grenache noir 34%, Carignan 28%
Rendement : 34 hL/ha
Teneur en alcool : 14.5 % vol.
pH : 3.66
Acidité totale : 3.23 g/l

Certified B Corporation