

DOMAINE D'AUSSIÈRES



BLASON D'AUSSIÈRES 2016

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 : Cet assemblage traditionnel des Corbières est constitué en majorité de Syrah et de Mourvèdre, auxquels sont assemblés un peu de Grenache et de Carignan, le terroir frais d'Aussières apporte au vin une finesse exceptionnelle ainsi qu'un bel équilibre.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Comme chaque année le Languedoc a été soumis à des disparités climatiques importantes. La proche bordure méditerranéenne, dont Aussières fait partie, a été fortement impactée par des déficits de précipitations lors de la période hivernale mais également lors de la période végétative.

Ce millésime très particulier a malgré tout permis une bonne expression végétative, du débourrement jusqu'à la maturité en passant par la floraison. Preuve que la combinaison des terroirs frais et des parcelles atteignant désormais « l'âge de raison » a permis une adaptation à la climatologie atypique. Les maturités ont été ensuite de très bons niveaux sur l'ensemble des cépages avec de belles expressions aromatiques et de bons équilibres sur l'ensemble des parcelles des plus tardives aux plus précoces.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vinification du Blason d'Aussières 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.

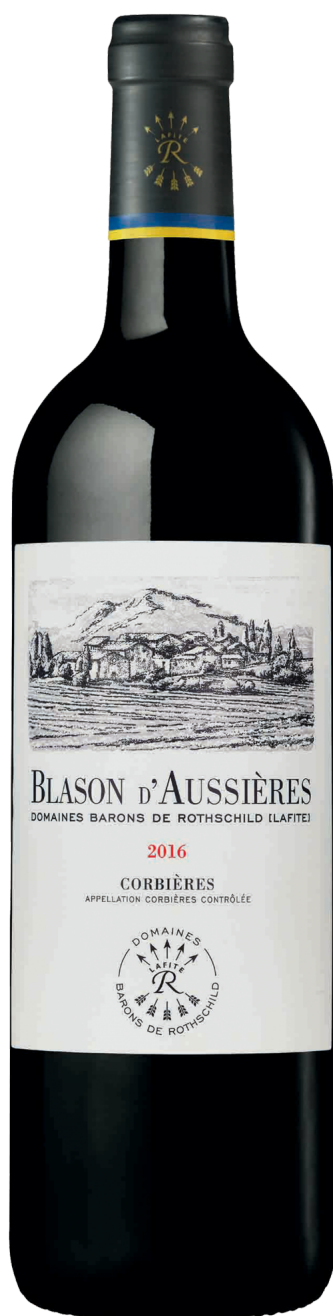
■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge sombre, belle brillance.

Nez ouvert et puissant, avec des notes de garrigues et de clou de girofle, expressions caractéristiques des vins issus des meilleurs terroirs de Corbières.

L'attaque en bouche est suave et fraîche, suivie d'une belle montée en puissance. Bonne densité de la structure. Les tanins encore jeunes, soutenus par un boisé bien fondu, sont déjà très souples.

Vin présentant une belle harmonie entre fraîcheur et structure.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 49%, Carignan 23%, Mourvèdre 14%, Grenache noir 14%

Rendement : 40 hL/ha

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,5

Acidité totale : 3,20 g/l