

DOMAINE D'AUSSIÈRES



CHÂTEAU D'AUSSIÈRES 2022

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. 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

Après un hiver correspondant à ce qui devient la normale, quelques passages en dessous de zéro avec des journées plutôt douces. Un épisode de gel après débourement a causé quelques dégâts. Les mois de mars et avril ont été bien arrosés ce qui a permis un bon démarrage de la végétation. La pluie nous a laissé tranquille jusqu'à la fin du mois de juin ce qui nous a permis d'être assez serein au niveau sanitaire. Un bel orage fin juin a permis aux vignes de supporter les grosses chaleurs de juillet et août sans stress particulier. En résumé même si le cumul de pluviométrie n'est pas important, sa temporalité était parfaite. Lors des vendanges, les conditions météorologiques ont été globalement favorables : peu d'humidité, des températures de saison et un bon ensoleillement qui ont permis une bonne maturation des raisins.

■ 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. 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. 50% du vin est élevé en fûts de chêne (dont un tiers de barriques neuves), provenant en grande partie de la Tonnellerie des Domaines à Pauillac.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Jolie robe grenat.

Le nez délicat délivre des notes de fruits noirs, d'épices douces et de clou de girofle.

En bouche, la complexité aromatique du vin se marie parfaitement avec sa texture. Les tanins sont délicats et veloutés. La finale soyeuse se prolonge sur de subtiles nuances de tapenade et s'achève sur une touche de vanille.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 52%, Mourvèdre 32%, Grenache noir 10%, Carignan 6%

Teneur en alcool : 15 % vol.

pH : 3,71

Acidité totale : 3,3 g/l

