

DOMAINE D'AUSSIÈRES



CHÂTEAU D'AUSSIÈRES 2019

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

Dans le Languedoc après un hiver doux et un printemps frais, les températures grimpent pour atteindre fin juin un pic de chaleur généralisé au niveau régional, qui sera suivi par un été chaud. Sur Aussières, la sécheresse et la canicule ont été tempérées une fois encore, par notre meilleur ami le vent ; et plus particulièrement celui du Sud-Est : « le marin » qui apporte l'humidité nécessaire au développement optimal de la plante. Enfin, une pluie tout début septembre aura permis au millésime 2019 d'atteindre les niveaux de maturité attendus.

Ce sont du coup les carignans, les mourvèdres et les grenaches qui auront bénéficié le plus de ce millésime surprenant de fraîcheur, et d'intensité aromatique.

■ 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. 40% du vin est élevé en fûts de chêne (33% en barriques neuves), provenant en partie de la Tonnellerie des Domaines à Pauillac.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Le millésime 2019 présente une robe rubis brillante.

Le nez est complexe sur des notes de fruits murs, de compotée de fruits rouges et des touches subtiles d'épices

douces, de garrigue, de poivre et de laurier.

En bouche, les tannins sont ciselés et la fraîcheur aromatique s'exprime avec une grande pureté.

On retrouve des notes de fruits juteux autour de la framboise et la mure, et des notes gourmandes de mendiants aux amandes torréfiées. Les parfums de garrigue soulignent la bouche de ce vin.

La finale saline se prolonge sur des notes mentholées.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 52%, Carignan 20%, Mourvèdre 19%, Grenache noir 9%

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3,66

Acidité totale : 3,16 g/l

Sucre résiduel : 1 g/l