GRANDE RÉSERVE 2021

Il y a un endroit sur les collines qui bordent les rivages de la Méditerranée où la nature a toujours été si abondante que les ours bruns l'avaient choisi pour s'installer, sachant que les pentes rocheuses et la forêt leur offriraient un habitat sûr, tandis que la végétation abondante leur fournirait nourriture et eau. Aujourd'hui, l'activité humaine a reconquis cette vallée fertile, repoussant les ours vers les montagnes pyrénéennes, ce qui nous permet de produire une gamme de vins généreux.

SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Languedoc, 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 Languedoc 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

L'hiver 2021 s'est caractérisé par des températures relativement fraiches en comparaison avec les quatre millésimes précédents. Il a été marqué par plusieurs épisodes de gel successifs, dont l'un particulièrement fort dans la nuit du 7 au 8 avril alors que certaines parcelles de cépages précoces avaient déjà commencé à pousser. Depuis 2017, il s'agit de l'épisode de gel le plus intense et le plus étendu que le Domaine d'Aussières ait connu. L'autre fait météorologique marquant relève de la pluviométrie qui s'est révélée très faible pendant le cycle végétatif. Ce déficit en eau a retardé le redémarrage des vignes après le gel. Les sols n'ont pu être rechargés en eau qu'en toute fin de saison, après les vendanges. Ces phénomènes météorologiques ont eu pour conséquence de décaler la croissance et le développement des vignes et in fine de la période de maturité. La récolte a démarré le 13 septembre avec deux semaines de retard par rapport à 2020.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vinification de Val de l'Ours Grande Réserve 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 balsamique 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. 20% du vin est élevé en barriques pour une période de 10 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe grenat aux reflets pourpres.
Le nez est gourmand et invite à la dégustation.
La bouche s'ouvre sur des notes de fruits noirs, mure et myrtille, puis évolue vers un bouquet de garrigue, dominé par des notes de sarriette, et enfin de subtiles notes toastées et vanillées.
La finale se prolonge avec de délicates fragrances de violettes et de réglisse.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 43%, Carignan 31%, Grenache 17%, Mourvèdre 9%
pH : 3,39
Acidité totale : 3,53 g/l