

AUSSIÈRES

CHÂTEAU D'AUSSIÈRES 2013

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

Épargné par les aléas météorologiques qui ont touché les autres vignobles de France, le millésime 2013 en Languedoc n'en demeure pas moins atypique sur le plan climatique.

L'automne 2012 aux précipitations abondantes a été suivi d'un hiver peu pluvieux. Le printemps froid et humide a tranché avec les températures de l'hiver 2013, conformes à la normale languedocienne donc plutôt douces.

Ensuite, les mois de juillet et août, ensoleillés et chauds, sont venus combler partiellement le retard observé sur cette campagne. Les mois de septembre et d'octobre, relativement frais et secs, ont permis une lente maturation des tanins et une grande préservation de la fraîcheur sur tous les cépages.

■ 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. 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. 40% du vin est élevé en fûts de chêne (50% en barriques neuves), provenant en partie de la Tonnellerie des Domaines à Pauillac.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe d'un rouge intense aux reflets avec une pointe bleutée.

Nez épicé où se croisent les notes poivrées, le clou de girofle et la muscade fraîche.

En bouche l'attaque tout en rondeur se prolonge sur de la vanille ainsi que des tanins soyeux qui permettent d'accompagner le vin vers une finale tout en longueur et en finesse où s'entremêlent les notes toastées et le caramel.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 60%, Grenache 25%, Mourvèdre 15%

Rendement : 35 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.67

Acidité totale : 3.25 g/l