

AUSSIÈRES

CHÂTEAU D'AUSSIÈRES 2008

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

L'hiver et le printemps 2008 ont été très secs mais heureusement, fin mai, la pluie est tombée en abondance. Ensuite, malgré un déficit hydrique important, quelques petites précipitations sont intervenues à des moments stratégiques et ont favorisé le développement du cycle. La Tramontane et le vent marin se sont ensuite succédés en fin d'été, sous un soleil régulier et des températures plutôt basses par rapport à la moyenne.

■ 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

Couleur intense grenat aux reflets violacés.

Le nez présente une très belle intensité aromatique dominée par les fruits rouges et les épices. Les notes boisées sont discrètes mais bien présentes.

En bouche, l'attaque discrète confirme sa jeunesse. Le vin prend ensuite rapidement une belle amplitude et se développe en bouche avec des notes de fruits noirs et d'épices. La grande richesse du Mourvèdre associée à l'équilibre de la Syrah et à la finesse du Grenache définissent une trame tannique d'une grande élégance en bouche. Les notes fondues d'élevage viennent se mêler avec harmonie dans la longueur et la persistance de la finale.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 58%, Mourvèdre 32%, Grenache noir 10%

Rendement : 35 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.84

Acidité totale : 3.19 g/l