

DOMAINE D'AUSSIÈRES



A D'AUSSIÈRES CLASSIQUE 2021

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 : IGP Pays d'Oc, 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 : Les sols sont très peu profonds et rocheux sur les pentes, et plus profonds et sableux en plaine. Les rendements sont volontairement maintenus bas afin de préserver la vigne et d'assurer la production de raisin de grande qualité.

Le raisin provient de zones plus plates et plus basses de la propriété dont les sols profonds sous une couche de limon sableux réunissent les conditions de croissance optimales pour des cépages plus couramment plantés dans le Bordelais tels que le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc et le Merlot. Assemblés aux cépages méditerranéens, ils participent à la complexité de ce vin.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver 2021 s'est caractérisé par des températures relativement fraîches en comparaison avec les quatre millésimes précédents. Il a notamment été marqué par plusieurs épisodes de gel successifs dont l'un particulièrement fort dans la nuit du 7 au 8 avril 2021 alors que certaines parcelles avaient déjà commencé à pousser (cépages précoces). 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

Les raisins récoltés à maturité optimales sont vinifiés en macération traditionnelle après égrappage. Les durées de macération vont de 10 à 12 jours avec des extractions douces et des fermentations à température plutôt basses (autour de 25°) en cuves d'acier inoxydable afin de préserver tout son potentiel aromatique. L'élevage est réalisé en cuve dans le but de conserver toute la fraîcheur et la pureté du fruit.

NOTE DE DÉGUSTATION

La robe présente une belle couleur sombre et profonde aux reflets pourpre intenses. Le nez s'ouvre sur des notes de grenade, de mûre, de fraise et de cerise, caractéristiques de ce millésime en Languedoc sur les cépages qui composent l'assemblage. En bouche, après une attaque franche et onctueuse, on retrouve des fruits noirs en association avec des touches de réglisse douce. Dans un second temps, toute la complexité du vin se révèle grâce notamment à la belle amplitude conférée par les tanins dont la structure est très fine et harmonieuse.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 30%, Grenache noir 29%, Cabernet sauvignon 12%, Alicante-henri-bouschet 10%, Marselan 10%, Merlot 7%, Cabernet franc 2%

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,56

Acidité totale : 3,28 g/l