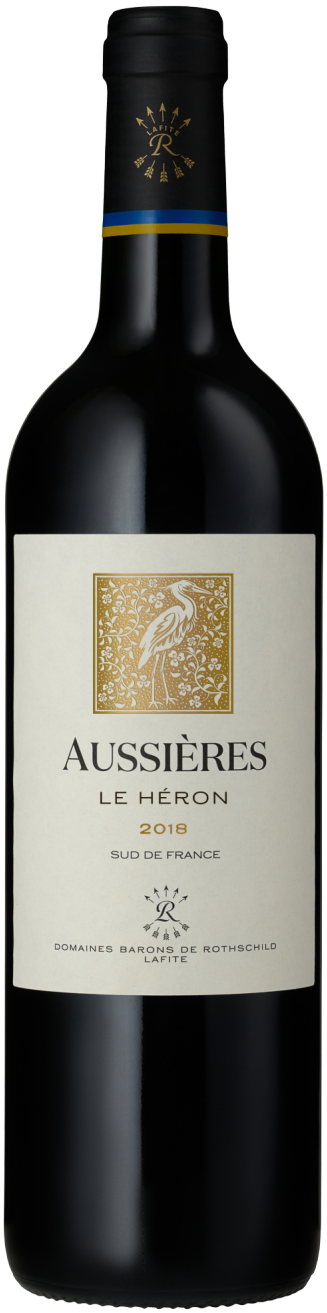
AUSSIÈRES LE HÉRON 2018

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 : ente 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 : Le Cabernet Sauvignon, le Merlot et le Cabernet Franc, des cépages qui participent à la complexité de l'assemblage.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Dans le Languedoc, après un hiver froid et humide, un printemps très humide, des pluies conséquentes en juin ont eu pour avantage de recharger nos réserves hydriques, et pour inconvénient une prolifération du mildiou venant impacter certaines zones de la région.
Grâce à un été très chaud ponctué de pluies régulières, limitées et courtes, un air sec et des températures favorables présentant des écarts jour-nuit assez marqués, on retiendra surtout de ce millésime le très bon niveau qualitatif de la vendange récoltée. Ce contexte climatique propice a permis de récolter des raisins à leur optimum de maturité. Sous ce climat un peu atypique de 2018, la Syrah est le cépage roi de ces vendanges, celui qui s'est le plus épanoui dans notre vignoble. 2018 a toutes les caractéristiques d'un beau millésime à Aussières et en Languedoc.

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

Belle couleur grenat aux reflet violine
Premier nez plutôt discret rappelant l'amande fraiche avec une pointe de fumé, viennent ensuite se développer avec la prise d'air des arômes de mures et d'anis étoilé. Bouche ronde et délicate, finale aux tanins soyeux.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 30%, Marselan 25%, Merlot 15%, Cabernet sauvignon 10%, Cabernet franc 10%, Autres 10%
Rendement : 55 hL/ha
Teneur en alcool : 14 % vol.
pH : 3.60

Certified
B
Corporation