

DOMAINE D'AUSSIÈRES



CHÂTEAU D'AUSSIÈRES 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 : 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 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. 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 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, alors que la pousse avait déjà démarré sur certaines parcelles (cépages précoces). Depuis 2017, il s'agit de l'épisode de gel le plus intense et le plus étendu que 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 retarder la croissance et le développement des vignes et in fine de la période de maturation. La récolte a démarré le 13 septembre avec deux semaines de retard par rapport à 2020. Les conditions ont été globalement favorables. Seuls quelques jours de pluie sont venus interrompre le calendrier de ramassage, mais ils ont en contrepartie facilité la fin de maturation des cépages les plus tardifs.

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

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Château d'Aussières 2021 arbore une robe grenat intense.

Le nez gourmand livre des arômes de fruits noirs, où la cerise et la mûre se mêlent à une touche d'amande et de chocolat noir.

La bouche est harmonieuse, soulignée par le bois et par de légères notes toastées. Les tanins sont crayeux et participent à la puissance singulière du Château d'Aussières.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 56%, Mourvèdre 27%, Grenache noir 10%, Carignan 7%

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3,57

Acidité totale : 3,49 g/l

