

# DOMAINE D'AUSSIÈRES



## CHÂTEAU D'AUSSIÈRES 2021

Cuando Eric de Rothschild visitó Aussières en 1999, de inmediato sucumbió al encanto de la propiedad, a su belleza natural y su notable carácter e historia. Las 170 hectáreas ubicadas al centro de la propiedad han sido utilizadas para el cultivo de la vid por casi 20 siglos. El arduo trabajo y las importantes inversiones realizadas en los últimos 20 años a nivel de viñedo y de bodega le ha valido a Aussières la reputación de precursor del renacimiento del Languedoc.

### ■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

**Denominación** : AOC Corbières, Languedoc-Roussillon, Francia

La propiedad se encuentra ubicada en las onduladas colinas que descienden hacia la costa mediterránea de Narbona en el sur de Francia.

**Terruño** : Las uvas destinadas a Château d'Aussières provienen de cuarteles seleccionados ubicados en la cima de las colinas, donde los suelos son poco profundos, compuestos de arenisca y poca arcilla y el agua es escasa. Todas estas características hacen que la producción de las parras sea muy limitada. La mezcla se compone principalmente de Syrah y Mourvèdre. Durante los últimos años, los viñedos de Mourvèdre han alcanzado la madurez y por ende han producido uvas de sorprendente calidad. Las uvas se cosechan en verde y son sometidas a una rigurosa selección que permite la elaboración de un vino que destaca por su equilibrio entre potencia y precisión.

### ■ RESUMEN DE COSECHA

El invierno de 2021 se caracterizó por temperaturas relativamente frescas en comparación con las cuatro añadas anteriores. Estuvo notablemente marcado por varios episodios sucesivos de heladas, uno de los cuales fue especialmente fuerte durante la noche del 7 al 8 de abril, cuando algunas parcelas ya habían comenzado a brotar (variedades de uva tempranas). Desde 2017, este ha sido el episodio de heladas más intenso y extenso que ha sufrido Domaine d'Aussières. Otro acontecimiento meteorológico destacable es la escasez de precipitaciones durante el ciclo vegetativo. Este déficit hídrico retrasó la reanudación del crecimiento de la vid tras la helada. El suelo no pudo reponerse de agua hasta muy avanzada la temporada, después de la vendimia. Estos fenómenos meteorológicos retrasaron el crecimiento y el desarrollo de las vides y, en última instancia, el periodo de maduración. La vendimia comenzó el 13 de septiembre, con un retraso de dos semanas respecto a 2020. Las condiciones meteorológicas han sido en general favorables. Solo algunos días de lluvia interrumpieron el calendario de recolección, pero, a cambio, facilitaron la maduración final de las variedades más tardías.

### ■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

La vinificación se realiza de manera tradicional. La fermentación alcohólica se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable y cemento a temperaturas controladas. Durante la fermentación, remontados regulares aseguran una extracción suave y progresiva de los taninos. Al final de las fermentaciones, el vino se deja reposar durante dos días. El tiempo total de maceración varía entre 15 y 20 días. El 50% del vino se envejece en barricas de roble (un tercio de barricas nuevas), en gran parte de la Tonnellerie des Domaines en Pauillac.

### ■ NOTAS DE CATA

Château d'Aussières 2021 presenta un color granate intenso.

La nariz golosa revela aromas de frutas negras, donde la cereza y la mora se mezclan con un toque de almendra y chocolate negro.

En boca es armonioso, realzado por la madera y ligeras notas tostadas. Los taninos son calcáreos y contribuyen a la potencia singular del Château d'Aussières.



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

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

**Graduación** : 14,5 % vol.

**pH** : 3,57

**Acidez total** : 3,49 g/l