BLASON 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 : 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 : AOC Languedoc, 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 : Cet assemblage traditionnel des Languedoc est constitué en majorité de Syrah et de Mourvèdre, auxquels sont assemblés un peu de Grenache et de Carignan, le terroir frais d'Aussières apporte au vin une finesse exceptionnelle ainsi qu'un bel équilibre.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

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

La vinification de Blason d'Aussières 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 grappes entières, ce qui confère au vin des notes balsamiques. 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. 20% du vin est élevé en barriques pour une période de 10 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe grenat aux reflets pourpres. Le nez est gourmand et invite à la dégustation. La bouche s'ouvre sur des notes de fruits noirs, mure et myrtille, puis évolue vers un bouquet de garrigue, dominé par des notes de sarriette, et enfin de subtiles notes toastées et vanillées. La finale se prolonge avec de délicates fragrances de violettes et de réglisse.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 43%, Carignan 31%, Grenache noir 17%, Mourvèdre 9%
Teneur en alcool : 13,5 % vol.
pH : 3,39
Acidité totale : 3,53 g/l

Certified B Corporation