

DOMAINE D'AUSSIÈRES



A D'AUSSIÈRES ROSÉ 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 du vignoble sont très peu profonds et rocaillieux sur les coteaux, tandis que dans la plaine ils sont sableux et plus profonds. Les rendements sont volontairement maîtrisés afin de préserver les ceps de vignes et assurer une production de raisin de haute qualité.

■ 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

Pressurage à la réception de la vendange et mise en cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Au terme de 15 jours de fermentation à 18°C, l'élevage du vin est réalisé en cuves pendant 4 mois afin de préserver la pureté du fruit.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe pamplemousse aux reflets de framboise et de groseille.

Un nez riche et complexe présentant une palette aromatique étonnante composée de fruits à chair blanche et de fruits rouges comme la fraise, mais également de fleur d'amandier. En bouche, l'attaque est acidulée avec un vin frais, rond et gourmand. La belle persistance en bouche est rendue possible grâce à l'acidité et à la fraîcheur du vin. Le volume de ce rosé d'Aussières est rendu possible grâce à l'élevage sur lies réalisé en cuve pendant quelques semaines.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Grenache noir 62%, Mourvèdre 22%, Syrah 12%, Cinsault 4%

Rendement : 25 hL/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.

pH : 3.35

Acidité totale : 3.35 g/l