

AUSSIÈRES

CHÂTEAU D'AUSSIÈRES 2010

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 le 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, auxquels sont assemblés un peu de Grenache et de Carignan. 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

Le millésime 2010 restera marqué par un hiver frais qui se singularise par des vagues de froid bien marquées. La douceur d'avril a contrasté avec la fraîcheur observée en mars et surtout en mai où les basses températures, la pluie et même la neige ont retardé le cycle végétatif des cépages les plus précoces. Un été chaud avec de faibles précipitations n'a pas permis de rattraper ce retard.

Malgré un mois de mai très humide, la pluviométrie est restée déficitaire à date de récolte. Le terroir « frais » d'Aussières a permis au vignoble de résister au mieux à cette période de sécheresse mais la récolte sera plus tardive que pour le millésime précédent.

L'automne, avec des journées douces et des nuits fraîches, a permis une maturation lente avec de bons équilibres.

■ 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. Une partie du Carignan est vinifiée en macération carbonique, méthode qui confère au vin ses notes balsamiques caractéristiques. 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. 40% du vin est élevé en fûts de chêne (50% en barriques neuves), provenant en partie de la Tonnellerie des Domaines à Paillac.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Très belle couleur, sombre et profonde.

Beau nez, très légèrement boisé et vanillé. Les notes d'élevage sont déjà parfaitement fondues. Le nez révèle un assemblage de fruits noirs dominés par la mûre fraîche.

L'attaque est fraîche et plutôt douce, mais le vin se développe rapidement en bouche pour atteindre un très bon niveau de richesse caractéristique des plus grands millésimes d'Aussières. La finale, d'une longueur remarquable est bien accompagnée par des tanins mûrs, élégants et précis.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 60%, Mourvèdre 30%, Grenache 10%

Rendement : 35 hl/ha

Teneur en alcool : 15 % vol.

pH : 3.85

Acidité totale : 2.99 g/l

