



VAL DE L'OURS CHARDONNAY 2016

Il y a un endroit sur les collines qui bordent les rivages de la Méditerranée où la nature a toujours été si abondante que les ours bruns l'avaient choisi pour s'installer, sachant que les pentes rocheuses et la forêt leur offriraient un habitat sûr, tandis que la végétation abondante leur fournirait nourriture et eau. Aujourd'hui, l'activité humaine a reconquis cette vallée fertile, repoussant les ours vers les montagnes pyrénéennes, ce qui nous permet de produire une gamme de vins généreux.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : IGP Pays d'Oc, France

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Comme chaque année le Languedoc a été soumis à des disparités climatiques importantes. La proche bordure méditerranéenne, dont Auzières fait partie, a été fortement impactée par des déficits de précipitations lors de la période hivernale mais également lors de la période végétative.

Ce millésime très particulier a malgré tout permis une bonne expression végétative, du débourrement jusqu'à la maturité, en passant par la floraison. Preuve que la combinaison des terroirs frais et des parcelles atteignant désormais l'« âge de raison » ont su s'adapter à la climatologie atypique de ce millésime.

Déjouant les pronostics, ces contraintes météorologiques auront permis d'atteindre des maturités de très bons niveaux sur l'ensemble des cépages avec de belles expressions aromatiques et de bons équilibres sur l'ensemble des parcelles des plus tardives aux plus précoces.

Les parcelles qui composent le vin ont été récoltées entre le 12 septembre et le 8 octobre 2016.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Vinification : En cuves inox thermo régulées

Fermentations : 15 jours sous température contrôlée à 18°.

Élevage : 4 mois en cuves

Mise en bouteille : Février 2016

Degré alcoolique : 12,5 % vol.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe : Très beau jaune brillant aux reflets verts pâles.

Nez : Notes légères de pamplemousse rose et de fleurs d'amandier.

Bouche : En bouche ce Chardonnay révèle la complexité du millésime 2016 en Languedoc. L'élevage sur lies lui confère son « gras » et son volume en bouche que la fraîcheur et la finesse accompagne jusqu'en fin de bouche tout en longueur.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%