

DOMAINE D'AUSSIÈRES



BLASON D'AUSSIÈRES 2022

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 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

Après un hiver correspondant à ce qui devient la normale, quelques passages en dessous de zéro avec des journées plutôt douces. Un épisode de gel après débourrement a causé quelques dégâts. Les mois de mars et avril ont été bien arrosés ce qui a permis un bon démarrage de la végétation. La pluie nous a laissé tranquille jusqu'à la fin du mois de juin ce qui nous a permis d'être assez serein au niveau sanitaire. Un bel orage fin juin a permis aux vignes de supporter les grosses chaleurs de juillet et août sans stress particulier. En résumé même si le cumul de pluviométrie n'est pas important, sa temporalité était parfaite. Lors des vendanges, les conditions météorologiques ont été globalement favorables : peu d'humidité, des températures de saison et un bon ensoleillement qui ont permis une bonne maturation des raisins.

■ 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

La robe est d'un grenat profond.

Le nez est gourmand. On distingue des notes de fruits noirs et de feuille de cassis, avec des accents de garrigue.

La bouche est harmonieuse avec des arômes de fruits des bois tels que la mûre et le cassis déjà présent au nez. Elle s'étire de manière élégante et structurée sur une pointe de réglisse.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Grenache noir 40%, Syrah 34%, Carignan 22%, Mourvèdre 4%

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3,58

Acidité totale : 3,22 g/l