

DOMAINE D'AUSSIÈRES



CHÂTEAU D'AUSSIÈRES 2020

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 un assemblage de Syrah et de Mourvèdre. 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

En 2020, un hiver assez doux a conduit à un débourrement précoce et a augmenté la menace des maladies cryptogamiques. L'été chaud et relativement humide, avec une arrière-saison chaude et sèche, sans canicule, a permis aux raisins d'atteindre lentement leur potentiel aromatique optimal tout en conservant une acidité suffisante.

Au fur et à mesure que nous avancions dans la saison, la précocité a été réduite et les raisins ont été récoltés avec une dizaine de jours plus tôt que le millésime précédent.

■ 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. 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. 45% du vin est élevé en fûts de chêne (un tiers en barriques neuves), provenant en grande partie de la Tonnellerie des Domaines à Pauillac.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge carmin.

Le nez de sous-bois et garrigue est le reflet du millésime humide au printemps puis plus sec à l'arrière-saison. Il est complexe et délicat avec des parfums de fruits noirs complétés par des notes de tapenade.

La bouche, très longue, permet d'apprécier une palette harmonieuse d'arômes qui tirent sur le cacao et la noisette. Les tanins sont soyeux et d'une grande finesse donnant l'impression de déguster une émulsion de fragrances méditerranéennes.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 77%, Mourvèdre 23%

Teneur en alcool : 15 % vol.

pH : 3,74

Acidité totale : 3,12 g/l

