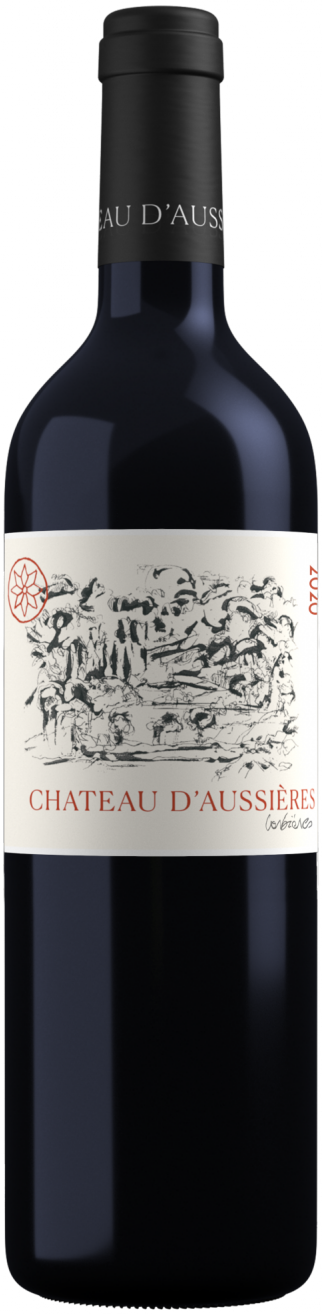
CHÂTEAU D'AUSSIÈRES 2020

Cuando Eric de Rothschild visitó Aussières en 1999, de inmediato sucumbió al encanto de la propiedad, a su belleza natural y su notable carácter e historia. Las 170 hectáreas ubicadas al centro de la propiedad han sido utilizadas para el cultivo de la vid por casi 20 siglos. El arduo trabajo y las importantes inversiones realizadas en los últimos 20 años a nivel de viñedo y de bodega le ha valido a Aussières la reputación de precursor del renacimiento del Languedoc.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Corbières, Languedoc-Roussillon, Francia
La propiedad se encuentra ubicada en las onduladas colinas que descienden hacia la costa mediterránea de Narbona en el sur de Francia.

Terruño : Las uvas destinadas a Château d'Aussières provienen de cuarteles seleccionados ubicados en la cima de las colinas, donde los suelos son poco profundos, compuestos de arenisca y poca arcilla y el agua es escasa. Todas estas características hacen que la producción de las parras sea muy limitada. La mezcla se compone de Syrah y Mourvèdre. Durante los últimos años, los viñedos de Mourvèdre han alcanzado la madurez y por ende han producido uvas de sorprendente calidad. Las uvas se cosechan en verde y son sometidas a una rigurosa selección que permite la elaboración de un vino que destaca por su equilibrio entre potencia y precisión.

RESUMEN DE COSECHA

En 2020, un invierno bastante suave provocó una brotación temprana y aumentó la amenaza de las enfermedades criptogámicas. El verano fue cálido y relativamente húmedo, con una postemporada cálida y seca, sin olas de calor, lo que permitió que las uvas alcanzaran lentamente su potencial aromático óptimo y conservaran, al mismo tiempo, un buen nivel de acidez.
A medida que avanzaba la temporada, la precocidad se redujo y las uvas se cosecharon diez días antes que la cosecha anterior.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

La vinificación se realiza de manera tradicional. La fermentación alcohólica se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable y cemento a temperaturas controladas. Durante la fermentación, remontados regulares aseguran una extracción suave y progresiva de los taninos. Al final de las fermentaciones, el vino se deja reposar durante dos días. El tiempo total de maceración varía entre 15 y 20 días. El 45% del vino se envejece en barricas de roble (un tercio en barricas nuevas), en gran parte de la Tonnellerie des Domaines en Pauillac.

NOTAS DE CATA

El color de la cosecha 2020 es rojo carmín.
La nariz de sotobosque y garriga refleja la primavera húmeda y luego una temporada final más seca. Es complejo y delicado con aromas de frutas negras complementadas por notas de tapenade.
El paladar es muy largo, permitiendo apreciar una gama armoniosa de aromas que se inclinan hacia el cacao y la avellana. Los taninos son sedosos y de gran finura, dando la impresión de degustar una emulsión de fragancias mediterráneas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Syrah 77%, Mourvèdre 23%
Graduación : 15 % vol.
pH : 3,74
Acidez total : 3,12 g/l