

DOMAINE D'AUSSIÈRES



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