

DOMAINE D'AUSSIÈRES



A D'AUSSIÈRES CABERNET SAUVIGNON - SYRAH 2024

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 : IGP Pays d'Oc, 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 : Les sols sont très peu profonds et rocheux sur les pentes, et plus profonds et sableux en plaine. Les rendements sont volontairement maintenus bas afin de préserver la vigne et d'assurer la production de raisin de grande qualité. Le raisin provient de zones plus plates et plus basses de la propriété dont les sols profonds et bien drainés sous une couche de limon sableux réunissent les conditions de croissance optimales pour la syrah et le cabernet sauvignon, qui apporte une touche d'élégance bordelaise à cet assemblage.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2024 commence avec un fort déficit des réserves de la vigne. La croissance est faible en début de saison mais elle repart grâce à des pluies salvatrices fin avril. L'avancement phénologique est très hétérogène même au sein des parcelles. Début mai quelques millimètres de pluie tombent, le mois de juin est chaud, avec une croissance active. L'été 2024 n'est pas aussi chaud et sec que 2023 ce qui est une bonne nouvelle pour le développement végétatif des vignes et la maturation des raisins. Les vendanges des blancs et rosés ont lieu fin août, il faudra patienter 15 jours pour commencer mi-septembre les vendanges de rouges. Les maturités se sont faites désirer mais une fois atteintes la qualité des raisins est au rendez-vous.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins récoltés à maturité optimales sont vinifiés en macération traditionnelle après égrappage. Les durées de macération vont de 12 à 15 jours avec des extractions douces et des fermentations à température plutôt basses (autour de 25°) en cuves d'acier inoxydable afin de préserver tout son potentiel aromatique. L'élevage est réalisé en cuve dans le but de conserver toute la fraîcheur et la pureté du fruit.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe couleur rubis.

Au nez se distinguent, des notes de poivre vert et de fruits noirs comme la mûre.

La bouche est dominée par des arômes intenses de cerise noire qui apportent une belle rondeur. La finale est douce et fraîche rappelant les arômes caractéristiques du Cabernet-Sauvignon et de la Syrah mêlés aux notes herbacées de la garrigue.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 70%, Syrah 30%

pH : 3,6

Acidité totale : 3,1 g/l