HAMEAU 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 : ente 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 du 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

L'hiver 2020 relativement doux a entraîné un débourrement précoce. Un été chaud et relativement humide, avec une fin d'été chaude et sèche, sans épisode caniculaire, a permis aux raisins d'atteindre leur potentiel aromatique optimal, tout en maintenant un niveau d'acidité suffisant.
Au fur et à mesure du cycle végétatif, la vigne a perdu de son avance et les raisins ont été vendangés une dizaine de jours plus tôt que le millésime précédent.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vinification de Hameau 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 macération carbonique, méthode qui confère au vin ses notes balsamique caractéristiques.
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.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe profonde aux reflets pourpres.
Le nez expressif et généreux s'ouvre sur des notes de fruits rouges, accompagnées de notes d'épices douces et de fruits secs grillés.
La bouche est généreuse et équilibrée avec des arômes de mûre et de groseille accompagnés de notes de réglisse et de poivre. Ce vin offre tous les parfums et les saveurs de la garrigue !

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 38%, Grenache noir 35%, Carignan 18%, Mourvèdre 9%
Teneur en alcool : 14.5 % vol.
pH : 3.03
Acidité totale : 3.71 g/l

Certified B Corporation