

DOMAINE D'AUSSIÈRES



AUSSIÈRES LE MILAN NOIR 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 : 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 sous une couche de limon sableux réunissent les conditions de croissance optimales pour des cépages plus couramment plantés dans le Bordelais : Le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc, des cépages qui participent à la complexité de l'assemblage.

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 avançons 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

Les raisins récoltés à maturité optimales sont vinifiés en macération traditionnelle après égrappage.

Les durées de macération vont de 10 à 12 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

Ce millésime 2020, présente une robe sombre intense aux reflets de violette.

À l'aération, le nez s'ouvre largement pour offrir un profil riche très marqué de l'empreinte méditerranéenne de nos terroirs : épices douces, réglisse, compotée de fruits de la garrigue (figue, groseille, arbrasse, amande).

En bouche, un vin plaisant qui se définit par son équilibre et son harmonie. Les tanins souples et élégants viennent enrober des arômes de cuisine méditerranéenne (piquillos farcis à la tapenade, confiture de figue...), de thé fumé et de cigare. Vin aux multiples facettes, l'Aussières Rouge peut être consommé dans une multitude d'occasions et être associé à toute une diversité de préparation culinaires.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Grenache noir 30%, Syrah 29%, Cabernet franc 12%, Marselan 10%, Alicante 10%, Cabernet sauvignon 7%, Mourvèdre 2%

Rendement : 60 hL/ha

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,65

Acidité totale : 3,05 g/l

