



AUSSIÈRES

CHÂTEAU D'AUSSIÈRES 2009

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 : AOC Corbières, 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 : Le raisin utilisé pour le Château d'Aussières provient de parcelles sélectionnées situées en partie haute des coteaux. Dans cette partie du vignoble, les sols sont très peu profonds et constitués de grès sablonneux, faiblement argileux et secs. De ce fait, les rendements sur ces parcelles sont très faibles.

Ce vin est principalement un assemblage de Syrah et de Mourvèdre, auxquels sont assemblés un peu de Grenache et de Carignan. Les vignes de Mourvèdre qui ont aujourd'hui atteint leur maturité, produisent un raisin d'une grande qualité. Des vendanges en vert associées au tri méticuleux du raisin visent à obtenir un vin puissant d'une grande précision.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

En 2009, les conditions climatiques ont été très hétérogènes en Languedoc. L'hiver, plutôt pluvieux, a permis la constitution de bonnes réserves hydriques. Le mois de janvier restera marqué par le passage de la terrible tempête Klaus au cours de laquelle des vents dépassant les 180 km/h ont été enregistrés. Fort heureusement, le vignoble d'Aussières n'a subi aucun dégât. Un épisode pluvieux en début de cycle végétatif rééquilibre la balance hydrique. Les températures très clémentes des mois d'avril et mai ont permis un très bon développement du végétal. L'été a bénéficié d'apports hydriques assez faibles sous la forme d'orages localisés, typiques du climat méditerranéen. La deuxième partie du mois d'août a connu des températures élevées qui ont accéléré les maturités des cépages les plus précoces.

Les parcelles des cépages de Corbières ont été récoltées entre le 17 septembre et le 7 octobre.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vinification 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 balsamiques 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. 40% du vin est élevé en fûts de chêne (50% en barriques neuves), provenant en partie de la Tonnellerie des Domaines à Pauillac.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur grenat très sombre, presque noire. Le nez est discret mais présente une belle profondeur. Le boisé est parfaitement fondu et presque imperceptible. Légère note de cassis. La sensation de densité est immédiate. Le vin se développe longtemps en bouche. Il est plein, sans agressivité. Aujourd'hui la Syrah est très dominante, mais reste très bien complétée par la finesse du Mourvèdre. La finale est très longue, toujours équilibrée sur des tanins bien présents mais parfaitement fondus dans un style DBR très classique. C'est un vin qui révèle aujourd'hui un grand potentiel...qu'il faudra savoir laisser quelques mois en bouteille !



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 59%, Mourvèdre 20%, Carignan 13%, Grenache 8%

Rendement : 35 hL/ha

Teneur en alcool : 14.5 % vol.

pH : 3.80

Acidité totale : 3.17 g/l