

AUSSIÈRES

JARDINS D'AUSSIÈRES 2018

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 : Cet assemblage traditionnel des Corbières 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

Dans le Languedoc, le millésime 2018 a été caractérisé par un printemps très humide dans la continuité d'un hiver froid et humide. Les pluies conséquentes du mois de juin ont permis de recharger les réserves hydriques. Grâce à un été très chaud ponctué de pluies régulières, limitées et courtes, un air sec et des températures favorables présentant des écarts jour-nuit assez marqués, on retiendra surtout de ce millésime le très bon niveau qualitatif de la vendange récoltée. Ce contexte climatique propice a permis de récolter des raisins à leur optimum de maturité. Sous ce climat un peu atypique de 2018, la Syrah est le cépage roi de ces vendanges, celui qui s'est le plus épanoui dans notre vignoble. 2018 a toutes les caractéristiques d'un beau millésime à Aussières et en Languedoc. Les parcelles qui composent Jardins d'Aussières furent récoltées entre le 19 septembre et le 8 octobre 2018

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

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.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe rouge sombre soutenu.

Le nez encore discret mêle les notes d'épices et de garrigue avec des notes légèrement toastées issues de l'élevage.

Un vin généreux et harmonieux en bouche sur des arômes de fruits noirs et d'épices, soutenu par des tanins soyeux et élégants. Bien équilibré, ce vin est prêt à déguster mais pourra être conservé quelques années.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 39%, Grenache 35%, Carignan 19%, Mourvèdre 7%

Rendement : 40 hL/ha

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3,5

Acidité totale : 3,30 g/l