

DOMAINE D'AUSSIÈRES



BLASON D'AUSSIÈRES 2018

Dès sa première visite en 1999, Eric de Rothschild est tombé sous le charme d'Aussières, un lieu à la beauté sauvage avec une âme et une histoire hors du commun. Les 170 hectares au cœur du domaine ont été consacrés à la culture de la vigne pendant la majeure partie des deux derniers millénaires. Grâce à un travail remarquable et à des investissements importants dans le vignoble et les chais, Aussières compte aujourd'hui parmi les propriétés de pointe de la renaissance du Languedoc.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Corbières, Languedoc

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 le Blason d'Aussières furent récoltées entre le 19 septembre et le 8 octobre 2018

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vinification du Blason 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 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

Robe d'un rouge très sombre aux reflets violets

Nez intense mêlant les arômes de fruits noirs et de garrigue, finement rehaussé par des notes grillées. L'attaque en bouche est marquée par les fruits rouges et l'élégance des tanins, elle évolue ensuite vers des notes plus complexes d'épices et de garrigue. Un vin tout en rondeur avec une belle persistance et une finale harmonieuse alliant finesse et densité.

Optimum de dégustation : 2019-2022



INFORMATIONS TECHNIQUES

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

Rendement : 40 hL/ha

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3,62

Acidité totale : 3 g/l