

AUSSIÈRES

CHÂTEAU D'AUSSIÈRES 2016

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 : 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

Comme dans les années précédentes, le Languedoc a été soumis à des disparités climatiques importantes. La proche bordure méditerranéenne, dont Aussières fait partie, a été fortement impactée par des déficits de précipitations lors de la période hivernale mais également lors de la période végétative. Malgré ces conditions climatiques particulières, la période végétative s'est déroulée dans de bonnes conditions, du débournement jusqu'à la maturité en passant par la floraison. Preuve que la combinaison des terroirs frais et des parcelles atteignant désormais « l'âge de raison » a permis une adaptation à la climatologie atypique. Les maturités ont été ensuite de très bons niveaux sur l'ensemble des cépages avec de belles expressions aromatiques et de bons équilibres sur l'ensemble des parcelles des plus tardives aux plus précoces.

■ 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

Au nez les notes boisées et de torréfaction apportées par l'élevage se manifestent en premier puis se complexifient pour tendre vers la girofle et la réglisse.

En bouche l'attaque discrète, mais tout en finesse, confirme sa jeunesse. Avec un peu d'aération, le vin prend ensuite rapidement une belle amplitude et se développe en bouche avec des notes de fruits noirs et d'épices. La grande proportion de Mourvèdre de ce millésime, s'associant à l'équilibre de la Syrah et aux caractères méditerranéens du Grenache et du Carignan définissent une trame tannique d'une grande élégance en bouche. Les notes fondues d'élevage viennent se mêler avec harmonie dans la longueur et la persistance de la finale.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 48%, Mourvèdre 37%, Grenache 8%, Carignan 7%

Rendement : 33 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.70

Acidité totale : 3.30 g/l