

# AUSSIÈRES

## AUSSIÈRES CHARDONNAY 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** : Aussières Blanc

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 du vignoble sont très peu profonds et rocailloux sur les coteaux, tandis que dans la plaine ils sont sableux et plus profonds. Les rendements sont volontairement maîtrisés afin de préserver les ceps de vignes et assurer une production de raisin de haute qualité. Ce Chardonnay est issu des parcelles les plus froides d'Aussières et de terroirs avoisinants sélectionnés, afin d'obtenir un vin remarquable par sa fraîcheur.

### ■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

En Languedoc, l'hiver froid et humide a été suivi d'un printemps très humide avec des pluies conséquentes en juin qui ont permis de recharger les réserves hydriques, mais qui ont également engendré une prolifération du mildiou venant impacter certaines zones de la région.

Grâce à un été très chaud ponctué de pluies régulières, limitées et courtes, un air sec et des températures favorables avec des écarts jour-nuit assez marqués, on retiendra surtout de ce millésime le très bon niveau qualitatif de la vendange. Ce contexte climatique propice a permis de récolter des raisins à leur optimum de maturité. 2018 a toutes les caractéristiques d'un beau millésime, à Aussières et en Languedoc.

### ■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin est vendangé avant le lever du soleil, au moment où les températures sont les plus basses. Après une macération à froid de quelques heures, le raisin est pressé puis mis en fermentation à basse température dans des cuves en acier inoxydable afin de préserver tout son potentiel aromatique. Une partie du vin est élevée sur lies afin d'obtenir un bon équilibre entre rondeur et fraîcheur.

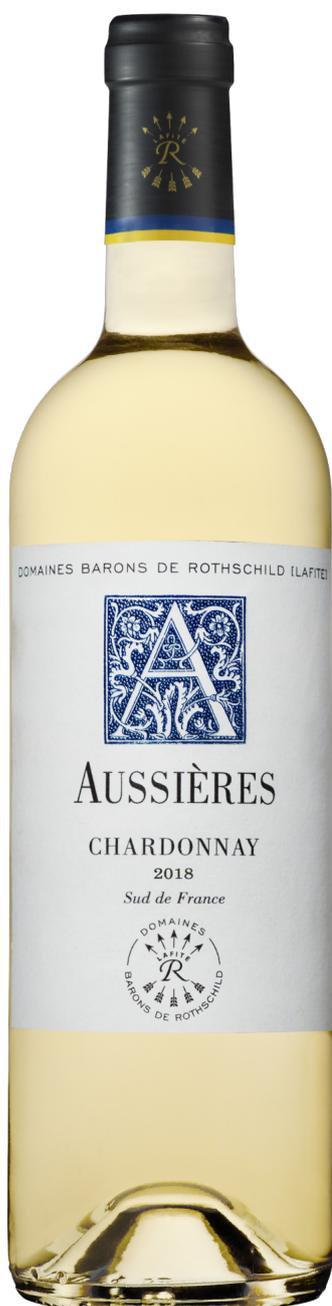
### ■ NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle aux reflets verdoyants.

Belle finesse aromatique au nez avec de délicates notes d'agrumes et de fleurs blanches.

En bouche le vin dévoile un beau volume sans lourdeur. La finale allie richesse et vivacité, avec une belle longueur sur des notes anisées et agrumes.

Optimum de dégustation 2019-2020.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Chardonnay 100%

**Rendement** : 50 hL/ha

**Teneur en alcool** : 13.3 % vol.

**pH** : 3.37

**Acidité totale** : 3.30 g/l