

# AUSSIÈRES

## AUSSIÈRES ROUGE SÉLECTION 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** : IGP Pays d'Oc

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 sont très peu profonds et rocheux sur les pentes, et plus profonds et sableux en plaine. Les rendements sont volontairement maintenus bas afin de préserver la vigne et d'assurer la production de raisin de grande qualité.

Le raisin provient de zones plus plates et plus basses de la propriété dont les sols profonds sous une couche de limon sableux réunissent les conditions de croissance optimales pour des cépages plus couramment plantés dans le Bordelais : Le Cabernet Sauvignon, le Merlot et le Cabernet Franc, des cépages qui participent à la complexité de l'assemblage.

### ■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Dans le Languedoc, après un hiver froid et humide, un printemps très humide, des pluies conséquentes en juin ont eu pour avantage de recharger nos réserves hydriques, et pour inconvénient 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 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.

### ■ 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. L'élevage est réalisé en cuve dans le but de conserver toute la pureté du fruit.

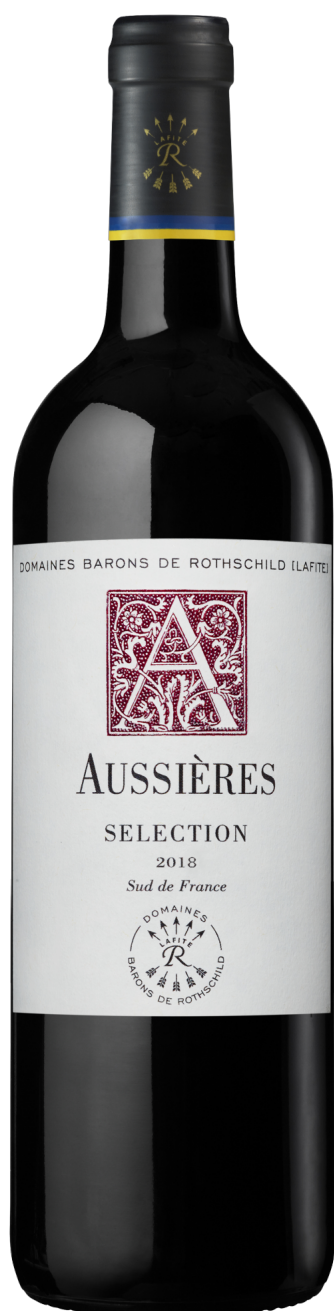
### ■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle couleur grenat aux reflets violine

Premier nez plutôt discret rappelant l'amande fraîche avec une pointe de fumé, viennent ensuite se développer avec la prise d'air des arômes de mures et d'anis étoilé.

Bouche ronde et délicate, finale aux tanins soyeux.

Optimum de dégustation 2019-2020.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Syrah 30%, Marselan 25%, Merlot 15%, Cabernet-sauvignon 10%, Cabernet franc 10%, autres 10%

**Rendement** : 55 hL/ha

**Teneur en alcool** : 13,8 % vol.

**pH** : 3,60