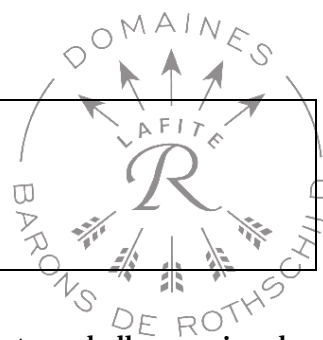


10 ans de DBR à Aussières

Verticale du Château d'Aussières

Caves Legrand, Paris



DBR (Lafite) a fêté ses dix ans de présence à Aussières, une date anniversaire et surtout une belle occasion de faire le bilan de cette première décennie au fil des millésimes. Cette verticale a été riche d'enseignement et pleine de surprises.

Elle a démontré l'homogénéité et le haut niveau qualitatif des vins. La fraîcheur, l'élégance et la bonne tenue dans le temps des tout premiers millésimes issus de jeunes plants ont également étonné l'ensemble des dégustateurs. Une preuve de la noblesse de ce terroir dont l'histoire viticole remonte à l'époque romaine.

Voici un résumé des principaux commentaires.

Verticale du Château d'Aussières : 2003-2008

Dès le premier millésime, la Syrah domine dans l'assemblage et conserve par la suite la primauté. C'est le Mourvèdre qui voit peu à peu sa proportion augmenter au fil des ans. L'élevage dure une année, avec seulement 40% de barriques, dont une moitié de fûts neufs. La production est passée de 3000 caisses en 2003 à près de 10 000 aujourd'hui.

Corbières Château d'Aussières 2003

En 2003, les vignes n'ont que 3 à 4 ans... Ce vin présente une évolution aromatique sur des notes tertiaires d'épices et de garrigue, avec un léger côté viandé. Il est aujourd'hui encore très agréable, avec un fruit chocolaté et plaisant. C'est un vin fondu et plaisant, qui a étonnement bien résisté au temps.

Corbières Château d'Aussières 2004

D'expression moins languedocienne et plus bordelaise, ce vin a conservé une certaine nervosité mais se montre très délié en bouche, avec un fruit évolué sur des notes de garrigue.

Corbières Château d'Aussières 2005

Encore assez fermé, le nez est solaire, évoque les fruits secs. Une structure affirmée tend le vin dès l'attaque, la proportion croissante de Mourvèdre signe la densité supplémentaire en milieu de bouche. Plus étoffée, encore sur la réserve, la finale indique que le vin possède encore du potentiel. Très joli caractère pour ce vin complet.

Corbières Château d'Aussières 2006

Un nez floral assez élégant prend à l'aération des accents rhodaniens dans ses tonalités fumées et ses notes d'olives. Assez complet, le vin offre une vraie finesse, en équilibre avec une structure élancée mais sous-jacente. Les tanins sont présents en finale, mais sans rien de sec, avec un grain fin. L'élevage est bien intégré, c'est un vin réussi, qui se goûte très bien actuellement. Les rendements étaient d'environ 30hl/ha et en 2006 la proportion de Mourvèdre est un peu inférieure à celle de 2005.

Corbières Château d'Aussières 2007

Commercialisé en septembre 2009, ce vin comporte 65% de Syrah, 30% de Mourvèdre et 5% de Grenache. Suave et mûr, le fruit est intense et croquant. D'une belle plénitude, ce vin se distingue par un supplément d'harmonie, son élan et sa fraîcheur préservée par une excellente acidité. Les tanins sont encore un peu vifs, devraient s'arrondir naturellement. En évitant l'aspect chaleureux et parfois rustique de certains Corbières, le style s'affirme dans une élégance civilisée par un élevage précis et discret, qui police la générosité des cépages sudistes.

Corbières Château d'Aussières 2008

Echantillon en cours d'élevage. Assemblage de 60% de syrah, et 30% de Mourvèdre. Le vin présente à ce stade une superbe texture empreinte d'un fruit très frais et précis. Les tanins sont très fins, veloutés, l'ensemble se montre harmonieux, très prometteur.

Aperçu de la Gamme en cours d'élevage

La gamme est désormais bien en place avec un second vin de AOC Corbières, qui revendique son style méditerranéen et deux vins de Pays d'Oc, caractérisés par leur maturité de fruit et leur fraîcheur aromatique.

Blason d'Aussières 2007, Corbières

Dégusté peu avant la mise en bouteille. 50% de syrah, 20% de grenache, 20% de mourvèdre, 10% de Carignan. Maturité marquée au nez, attaque suave, tout en souplesse, fruit mûr et épicé, qui revendique ses origines méridionales. La fraîcheur a été préservée, les tanins sont enrobés, sans aspérités ni rusticité.

Aussières rouge 2008, Vin de pays d'Oc, Cabernet Sauvignon-Syrah

Echantillon tiré sur cuve – Le nez offre un fruit d'une belle fraîcheur, qui se décline en bouche avec franchise et vivacité. Attaque croquante et excellente précision aromatique. Un vin très prometteur, bien réussi.

Aussières blanc 2008, Vin de pays d'Oc, Chardonnay

Echantillon tiré sur cuve - Plus floral, il offre un supplément de vivacité, de la nervosité, se montre vif et tendu.

La Presse française en parle



Vaste domaine du secteur de Fontfroide, Aussières est une propriété des domaines Rothschild (Lafite). Eric Kohler pilote intelligemment la progression discrète et régulière des vins, dont cette grande cuvée – Corbières Château d'Aussières - à dominante de syrah et de grenache est le reflet. Civilisé, précis, le 2006 présente un grain fin et croquant, avec un élevage qui ne s'impose pas et accompagne le vin. 2006 : 15,5/20
Revue du Vin de France / Juillet-Août 2009



Lancée en 1999 par Eric de Rothschild, la réhabilitation du domaine (167 hectares de vignes aujourd'hui) a vite porté ses fruits, sous la direction d'un œnologue précis et méticuleux, Eric Kohler. La difficulté en Corbières est moins d'extraire de beaux fruits que d'aller chercher cette allonge de noblesse de matière qui permettent de durer. Issus pourtant de bien jeunes vignes, les rouges 2003 de Château d'Aussières sont aujourd'hui au meilleur de leur forme, savoureux et élancés. En rouge les deux derniers millésimes du Château d'Aussières (2007 et 2008, encore en élevage) confirment la progression et l'ambition du domaine. Mais la surprise vient du blanc, un chardonnay produit en toute petite quantité, absolument délicieux mais dans un style plus bourguignon que languedocien, obtenu par la nature même du vignoble et la qualité de la vinification car il est mis en bouteilles dès le printemps qui suit la récolte. Ce blanc est, à Aussières, la valeur en hausse.
Les Echos / 5 et 6 Juin 2009



Le hameau d'Aussières, proche de l'abbaye de Fontfroide, porte une tradition viticole depuis le premier millénaire, mais il avait été progressivement abandonné à la fin du XXe siècle. Les Barons de Rothschild, branche Lafite, lui ont redonné vie en 1999, en replantant massivement les vignes à l'abandon, et en rénovant complètement les installations. On réalise ici du Corbières et vin de pays d'oc, dans les parties les plus basses en altitude. Dans cette zone climatique plus fraîche des Corbières, les vins produits sont aux antipodes de bien des languedocs surextraits, les vinifications en blanc comme en rouge privilégiant ici le fruit. L'élevage des vins n'a pas été réalisé pour faire des clones de vins de Bordeaux, mais adapté à chaque cuvée en fonction de son potentiel.
Le Grand Guide des Vins de France 2009