

CHÂTEAU AUSONE

Le Millésime 2016

Situation

Les vignes bénéficient d'une situation exceptionnelle et protégée sur la butte de Saint Emilion orientées est/sud-est, au bord des remparts sud de la cité médiévale.

Superficie du vignoble

7,25 hectares.

Nature des sols

Les vignes se situent sur le plateau calcaire à astéries et sur la pente de molasse calcaire.

Densité de plantation

Entre 6 500 et 12 600 pieds par hectare.

Âge moyen des vignes

51 ans.

Dates de vendanges

Merlot: les 10, 11, 12 et 14 octobre.

Cabernet franc: les 14, 17, 18 et 19 octobre.

Pratiques culturales et élevage

Viticulture appliquant les méthodes de l'agriculture biologique. Fermentation traditionnelle dans des cuves en chêne suivie d'un élevage de 20 mois en barriques (80% neuves).

Rendement 2016

40 hectolitres par hectare.

Assemblage 2016

50% de cabernet franc et 50% de merlot.

Production 2016

25 000 bouteilles.

Propriétaires / Vignerons

Famille VAUTHIER. Géré par Alain VAUTHIER et Pauline VAUTHIER.

Equipe vitivinocole

Chef de culture : Laurent VALLET. Maître de chai : Philippe BAILLARGUET.

Commercialisation

Vente par l'intermédiaire du négoce bordelais.

— → 16 Siècles d'Histoire →

Les traces des premières vignes sur l'actuel site du Château Ausone remontent à l'antiquité tardive. En quelques pas, le site d'Ausone permet de parcourir des siècles de traditions locales. On y retrouve la culture de la vigne bien sûr, mais aussi des carrières d'extraction de la pierre de taille, des habitations souterraines ainsi que les vestiges d'un cimetière rupestre.

Les générations de vignerons qui se sont succédées sur ce petit territoire ont su obtenir le meilleur du terroir pour atteindre l'excellence. Seules 3 familles se sont succédées depuis le 14ème siècle, offrant ainsi au vignoble une extraordinaire régularité. Aujourd'hui, c'est au tour de la 11ème génération de la dernière lignée de poursuivre cette tâche avec passion et dévotion.

