

CHATEAU AUSONE

Millésime 2017

Situation

Les vignes bénéficient d'une situation privilégiée, au bord des remparts sud de la cité. Ceinturées de pierre, les parcelles restent à l'abri des vents et jouissent d'une exposition solaire optimale est / sud-est.

Superficie du vignoble

7,25 hectares.

Nature des sols

Les vignes se situent sur le plateau calcaire à astéries et sur le coteau argilo-calcaire.

Densité de plantation

Entre 6 500 et 12 600 pieds par hectare.

Âge moyen des vignes

52 ans (les plus vieilles vignes, autour de la Chapelle, ont plus de 110 ans).

Dates de vendanges

Merlot : les 23 et 25 septembre 2017.

Cabernet franc : les 28 et 29 septembre 2017.

Pratiques culturales et élevage

Viticulture appliquant les méthodes de l'agriculture biologique. Au-delà de la vigne, l'écosystème vivant dans sa globalité fait l'objet de tous les soins.

Fermentation douce dans des cuves en chêne suivie d'un élevage de 20 mois en barriques (100% neuves).

Rendement 2017

35 hectolitres par hectare.

Assemblage 2017

55% de cabernet franc et 45% de merlot.

Production 2017

23 000 bouteilles.

Propriétaires et vigneron

Famille VAUTHIER / Géré par Alain VAUTHIER et Pauline VAUTHIER.

Equipe vitivinicole

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

Commercialisation

Par l'intermédiaire de la Place de Bordeaux.



— ✦ *Des souvenirs lointains* ✦ —

Les traces des premières vignes sur l'actuel site du Château Ausone remontent à l'Antiquité tardive. En quelques pas, le site 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, des habitations souterraines ainsi que les vestiges d'un cimetière rupestre.

Depuis 1690, des femmes et des hommes d'une même famille veillent sur les précieuses vignes d'Ausone, lui offrant une extraordinaire stabilité. Aujourd'hui, c'est au tour de la onzième génération de faire le vin.



CHAPELLE D'AUSONE

Millésime 2017

Second vin du Château Ausone

Nature des sols

Les vignes se situent sur le plateau calcaire à astéries et sur le coteau argilo-calcaire.

Densité de plantation

Entre 6 500 et 12 600 pieds par hectare.

Dates de vendanges

Merlot : les 23 et 25 septembre 2017.

Cabernet franc : les 28 et 29 septembre 2017.

Cabernet sauvignon : le 2 octobre 2017.

Pratiques culturales et élevage

Viticulture appliquant les méthodes de l'agriculture biologique. Au-delà de la vigne, l'écosystème vivant dans sa globalité fait l'objet de tous les soins. Fermentation douce dans des cuves en chêne suivie d'un élevage de 20 mois en barriques (100% neuves).

Rendement 2017

35 hectolitres par hectare.

Assemblage 2017

50% de merlot, 40% de cabernet franc et 10% de cabernet sauvignon.

Production 2017

5 500 bouteilles.

Propriétaires et vigneron

Famille VAUTHIER / Géré par Alain VAUTHIER et Pauline VAUTHIER.

Equipe vitivinicole

Chef de culture : Laurent VALLET.

Maître de chai : Philippe BAILLARGUET.

Commercialisation

Par l'intermédiaire de la Place de Bordeaux.





CHÂTEAU LA CLOTTE

Millésime 2017

Situation

Les vignes s'étendent en terrasses, exposé au midi et abrité des vents du nord par le rocher calcaire, à l'est du village de Saint-Emilion.

Superficie du vignoble

4 hectares.

Nature des sols

Les vignes se situent sur le coteau argilo-calcaire et sur le plateau calcaire.

Densité de plantation

6 000 pieds par hectare.

Âge moyen des vignes

54 ans.

Dates de vendanges

Merlot : 28 septembre 2017.

Cabernet franc : 2 octobre 2017.

Cabernet sauvignon : 2 octobre 2017.

Elevage

Fermentation traditionnelle dans des cuves en acier inoxydable puis élevage pendant 18 mois en barriques (100% barriques neuves).

Rendement 2017

32 hectolitres par hectare.

Assemblage 2017

85% de merlot, 10% de cabernet sauvignon et 5% de cabernet franc.

Production 2017

10 000 bouteilles.

Propriétaires et vigneron

Famille VAUTHIER / Géré par Alain VAUTHIER et Pauline VAUTHIER.

Equipe vitivinicole

Chef de culture : Laurent VALLET.

Maître de chai : Thierry LEZIN.

Commercialisation

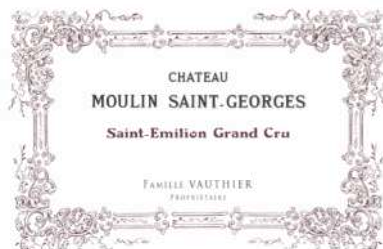
Par l'intermédiaire de la Place de Bordeaux.

Origine du vignoble

Le vignoble a été créé au 17^{ème} siècle.

Vignoble acquis par la famille Vauthier en 2014.





Millésime 2017

Situation

Les vignes se situent sur un coteau calcaire, exposé ouest, à l'entrée sud du village de Saint-Emilion. Le coteau fait face au coteau d'Ausone.

Superficie du vignoble

7 hectares.

Nature des sols

Le sol est argilo-calcaire.

Densité de plantation

Entre 5 500 et 12 600 pieds par hectare.

Âge moyen des vignes

31 ans.

Dates de vendanges

Merlot : le 26 septembre 2017.

Cabernet franc : le 29 septembre 2017.

Elevage

Fermentation traditionnelle dans des cuves en acier inoxydable puis élevage pendant 18 mois en barriques (100% neuves).

Assemblage 2017

80% de merlot et 20% de cabernet franc.

Production 2017

19 000 bouteilles.

Propriétaires et vigneron

Famille VAUTHIER / Géré par Alain VAUTHIER et Pauline VAUTHIER.

Equipe vitivinicole

Chef de culture : Laurent VALLET.

Maître de chai : Philippe BAILLARGUET.

Commercialisation

Par l'intermédiaire de la Place de Bordeaux.

Origine du vignoble

Le vignoble a été créé en 1921.

