

CHÂTEAU AUSONE

SAINT-ÉMILION

L'ESPRIT AUSONE

FAMILLE VAUTHIER

Un théâtre minéral, îlot de finesse et de caractère à Saint-Émilion

Aujourd'hui, la onzième génération de la famille Vauthier veille sur ce terroir unique de sept hectares, à flanc de coteau, au sud du village de Saint-Émilion. Ce domaine lié au poète Ausone remonte à l'époque romaine. De la vigne au chai, chaque geste est précis. Puis, pendant l'élevage, dans la quiétude de la carrière souterraine, les vins se chargent d'une grande profondeur et la complexité aromatique s'étoffe.

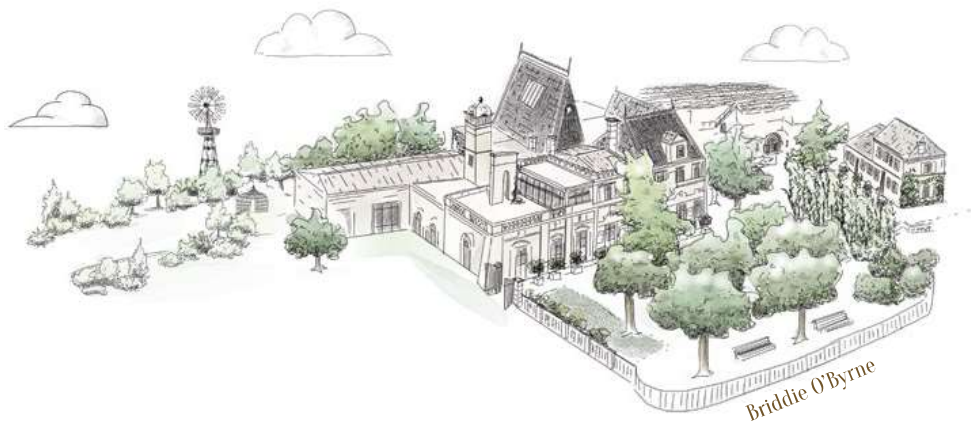
LE MILLÉSIME 2024. Ce millésime aura exigé de nous patience et savoir-faire. Sous un ciel capricieux, où le soleil se faisait désirer, les pluies abondantes de printemps ont repoussé nos limites. Chaque décision était cruciale pour obtenir des fruits d'une qualité remarquable. Ce climat a sculpté le Grand Vin d'une élégance où chaque goutte raconte l'histoire d'une année unique marquée par la résilience et la quête de l'excellence.

A mineral theater, an island of finesse and character in Saint-Émilion

Today, the eleventh generation of the Vauthier family carefully tends to this unique seven-hectare terroir, nestled on the southern slopes of Saint-Émilion. This estate, linked to the poet Ausonius, dates back to Roman times. From vineyard to cellar, every gesture is precise. Then, during aging, in the tranquility of the underground quarry, the wines develop profound depth and an ever-evolving aromatic complexity.

2024 VINTAGE. This vintage demanded patience and expertise. Under an unpredictable sky, where sunshine was scarce, abundant spring rains pushed our limits. Every decision was crucial to achieving grapes of remarkable quality. This climate has shaped the Grand Vin with an elegance where each drop tells the story of a year marked by resilience and the relentless pursuit of excellence.





Fiche technique 2024

SITUATION : plateau et coteau à l'entrée sud du village de Saint-Émilion.

SOLS : argilo-calcaires à astéries.

SUPERFICIE : 7,25 hectares.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 56 ans.

DENSITÉS DE PLANTATION :
8 000 à 12 600 pieds par hectare.

DATES DE VENDANGES :
Merlot : 30 septembre et 1^{er} octobre.
Cabernet franc : 4 et 5 octobre.

RÉCOLTE ET VINIFICATION :
vendange manuelle en cagettes avec tri densimétrique et manuel. Vinification parcellaire en foudres bois de petite taille. Extractions douces par délestages gravitaires.

ÉLEVAGE : 20 mois en barriques neuves dans les carrières souterraines.

CONVERSION AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

ASSEMBLAGE : 65% cabernet franc, 35% merlot.

MAÎTRE DE CHAI / CHEF DE CULTURE :
Philippe Baillarguet / Laurent Vallet.

2024 technical sheet

LOCATION: plateau and hillsides at the southern entrance to the village of Saint-Émilion.

SOILS: clay-limestone with asteria.

PLANTED VINEYARD AREA: 7.25 hectares.

AVERAGE AGE OF VINES: 56 years.

PLANTING DENSITY:
8,000 to 12,600 vines per hectare.

HARVEST DATES:
Merlot: 30 September and 1 October.
Cabernet Franc: 4 and 5 October.

HARVEST AND VINIFICATION:
hand-picked in small crates with density and manual sorting. Plot-based vinification in small wooden vats. Gentle extraction through gravity-driven rack and return.

AGING: 20 months in new oak barrels in underground cellars.

IN ORGANIC CONVERSION.

BLEND: 65% Cabernet Franc, 35% Merlot.

CELLAR MASTER / VINEYARD MANAGER:
Philippe Baillarguet / Laurent Vallet.

DÉGUSTATION. La couleur est intense. Le nez éclatant et net est dominé par la cerise, la mûre, le cassis, suivis à l'aération de notes poivrées et épicées. L'attaque vive de baies rouges et noires évolue vers un milieu de bouche structuré, porté par la puissance du cabernet franc et la fraîcheur de la violette. Les tanins sont fondus. La finale, d'une énergie et d'une précision impressionnante, semble ne jamais s'arrêter.

TASTING. The color is intense. The nose is vibrant and precise, dominated by cherry, blackberry, and blackcurrant, followed by peppery and spicy notes on aeration. A lively attack of red and black berries evolves into a structured mid-palate, driven by the power of Cabernet Franc and the freshness of violet. The tannins are beautifully integrated. The finish, marked by remarkable energy and precision, seems to linger endlessly.