



CHÂTEAU AUSONE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Premier Grand Cru Classé A

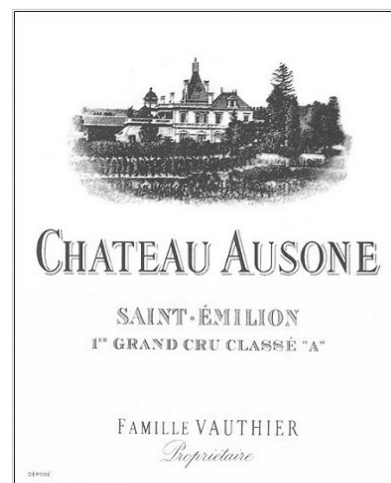
Bénéficiant d'un terroir absolument unique et d'une grande continuité dans la propriété, Ausone voit sa réputation s'établir peu à peu pour arriver au tout premier rang de l'appellation de St Emilion : il sera le seul, avec Cheval Blanc, à devenir Premier Grand Cru classé A en 1959.

Histoire

En AOC saint-émilion, il est l'un des quatre domaines avec le château Cheval Blanc, le château Pavie et le château Angélus à avoir été classé premier grand cru classé A dans le dernier des classements des vins de Saint-Émilion de 2012. Le domaine doit son nom au poète Ausone, qui aurait possédé au IV^e siècle la villa Lucaniacum à Saint-Émilion selon certains. Des études récentes montrent que le cru d'Ausone est un des plus anciens de la région. Seules trois familles se sont succédé sur les lieux prestigieux de l'actuelle propriété Ausone de Saint-Émilion : La famille Lescours du XIII^e au XVI^e siècles Jacques de Lescure et ses héritiers au XVII^e siècle, Les Chatonnet-Cantenat de la fin du XVII^e siècle à la fin du XIX^e siècle, et depuis les Dubois-Challon-Vauthier issus de la même lignée.

Terroir

Le vignoble est exposé selon une direction est, sud-est. Les parcelles reposant sur deux entités géologiques distinctes : pour un quart de leur surface totale sur du calcaire à astéries et, pour trois quart de leur superficie, sur les molasses du Fronsadais. La vigne a une moyenne d'âge de 50 ans. L'encépagement est composé à 45 % de merlot et 55 % de cabernet franc. Le vignoble se situe sur un coteau abrupt orienté est sud-est. Il est entouré en haut du coteau d'une ceinture de rochers qui l'abritent des vents du nord et de l'ouest.



Site web

chateau-ausone.fr/

Vins

Château Ausone (Rouge)

Chapelle D'Ausone (Rouge)

Superficie

7 ha

CHÂTEAU AUSONE 2012

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Premier Grand Cru Classé A



Vinification

La fermentation alcoolique est menée successivement par de nombreuses espèces de levures. L'extraction se fait par des remontages légers, deux à trois délestages et parfois un ou deux pigeages. Le vin est ensuite logé dans des barriques neuves, fabriquées par trois tonneliers. Dès les fermentations malolactiques terminées fin Janvier, les barriques sont descendues dans le superbe chai d'élevage situé dans une ancienne carrière, où elles restent une vingtaine de mois avant l'embouteillage. Les vinifications à Ausone sont parcellaires et les assemblages finaux sont réalisés fin Février, début Mars.

Assemblage

Cabernet franc : 55%

Merlot : 45%

Dégustation

Souvent un peu austère et compact dans sa jeunesse, Ausone est merveilleusement racé, puissant et complexe à maturité et se boit vingt ans et bien davantage après sa mise en bouteille.

Récompenses



95-97/100

Robert Parker

**WINE
ENTHUSIAST**

96/100

Wine Enthusiast

**Gault
Millau**

18.5/20

GaultMillau

Revue de presse

Robert Parker • 95-97/100 • Apr 2013

The 2012 Ausone is another prodigious effort that should turn out to be one of the longest-lived wines of the vintage. It boasts a dense purple color along with abundant notes of mulberries, black currants, blueberries and a hint of raspberries interwoven with spring flower and crushed chalk-like characteristics presented in a full-bodied yet ethereal, stylish, racy, noble manner. This is a high class, aristocratic, nearly perfect wine to cellar for a decade and then watch it unfold over the following 40-50 years.

Wine Enthusiast • 96/100 • 4/9/2013

Barrel sample. Dominated by Cabernet Franc, this is a firm, solid and beautifully perfumed wine, lighter than some wines from Ausone. The tannins are velvet although with a strong mineral character. It's fruity at the same time as being structured—a wine for long-term aging.