



CHATEAU AUSONE

Le Millésime 2022

Situation

Les vignes bénéficient d'une situation exceptionnelle et protégée par un amphithéâtre de calcaire orienté est/sud-est, au bord des remparts sud de la cité médiévale.

Superficie du vignoble

7,25 hectares.

Nature des sols

Sols minces sur calcaire à astéries et argilo-calcaire sur le coteau.

Densité de plantation

Entre 6 500 et 12 600 pieds par hectare.

Âge moyen des vignes

54 ans.

Dates de vendanges

Merlot : 5 et 9 septembre.

Cabernet Franc : 21 et 27 septembre.

Pratiques culturelles et élevage

Fermentation traditionnelle dans des cuves en chêne suivie d'un élevage de 20 mois en barriques. En conversion agriculture biologique depuis 2020.

Assemblage 2022

50% de Cabernet Franc et 50% de Merlot.

Propriétaires / Vignerons

Famille VAUTHIER. Géré par Alain VAUTHIER et Pauline VAUTHIER.

Equipe vitivinicole

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

Commercialisation

Vente par l'intermédiaire du négoce bordelais.



✿ 17 Siècles d'Histoire ✿

Les traces des premières vignes sur l'actuel site du Château Ausone remontent à l'antiquité (340 ap. J.-C). 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.

✿ VIGNOBLES VAUTHIER ✿

Saint-Émilion

05.57.24.24.57 – contact@chateau-ausone.fr