

CHAPELLE D'AUSONE

SAINT-ÉMILION



La jeunesse élégante du Château Ausone

La Chapelle d'Ausone est un prélude confidentiel du grand vin du Château Ausone. Confectionné dans les mêmes conditions que son aîné, ce second vin est issu des jeunes vignes. Son nom évoque la chapelle datant du 13^e siècle au cœur du domaine. Les vignerons portent une attention minutieuse à chaque pied de vigne pour ainsi respecter tout un écosystème. Ce vin puise sa minéralité et sa finesse dans les grands terroirs des coteaux du Château Ausone.

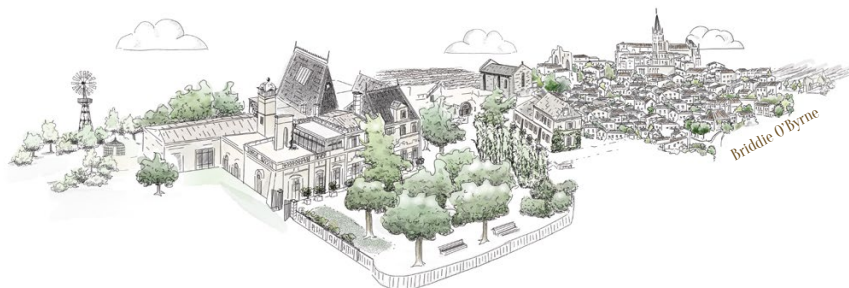
LE MILLÉSIME 2023. Les grands terroirs argilo-calcaires en terrasses et en coteaux ont joué un rôle essentiel dans l'identité et le potentiel aromatique de ces jeunes plantes. Tous les gestes des vignerons ont permis de maîtriser les défis climatiques au fil des mois pour préserver un état sanitaire parfait. Les maturités et l'équilibre ont été optimaux grâce à un mois de septembre tempéré et sec.

The elegant youth of Château Ausone

La Chapelle d'Ausone is a discreet prelude to the first wine of Château Ausone. Crafted under the same conditions as its elder, this second wine comes from younger vines. Its name evokes the 13th-century chapel at the heart of the estate. Our expert winegrowers pay meticulous attention to each vine, respecting an entire ecosystem. This wine draws its minerality and finesse from the great terroirs of the slopes of Château Ausone.

2023 VINTAGE. The great clay-limestone terroirs on terraces and hillsides have played an essential role in shaping the identity and aromatic potential of these young plants. All the winegrowers' actions have helped to master the climatic challenges over the months to ensure that the grapes remained in a perfect state of health. Ripeness and balance were optimal thanks to a dry and mild September.





Fiche technique 2023

SITUATION : coteaux à l'entrée sud du village de Saint-Émilion.

SOLS : argilo-calcaires à astéries.

SUPERFICIE : 7,25 hectares.

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

DATES DES VENDANGES : 14 et 19 sept. (merlot). 25, 28 et 30 sept (cabernet franc). 5 oct. (cabernet sauvignon).

RÉCOLTE ET VINIFICATION : vendange manuelle en cagettes avec tri densimétrique. Vinifications parcellaires en foudres bois de petite taille. Extractions douces par délestages gravitaires.

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

VIGNOBLE CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

ASSEMBLAGE : 60% cabernet franc, 35% merlot, 5% cabernet sauvignon.

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

PROPRIÉTAIRE VIGNERON : famille Vauthier.

2023 technical sheet

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

NATURE OF SOILS: clay-limestone with asteria.

PLANTED VINEYARD AREA: 7.25 hectares.

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

HARVEST DATES: September 14th and 19th (Merlot). September 25th, 28th, and 30th (Cab. Franc). October 5th (Cab. Sauvignon).

HARVEST AND WINEMAKING: manual harvest in crates with density sorting. Plot-by-plot vinification in small wooden vats. Gentle extraction through rack-and-return and gravity-fed pumping over.

AGING: 20 months in new barrels in underground quarries.

VINEYARD CERTIFIED ORGANIC.

BLEND: 60% Cabernet Franc, 35% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon.

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

OWNER- WINEGROWER: Vauthier family.

DÉGUSTATION. La couleur rubis est brillante. Le nez mêle des notes de violette, de petits fruits noirs, de cassis et une touche poivrée. La bouche se distingue par son équilibre. Les tanins soyeux révèlent une tension pleine d'élégance avec une structure raffinée et onctueuse. La finale persistante est soutenue par des arômes d'épices et de fruits.

TASTING. Bright ruby in color. The nose combines notes of violet, blackberries, blackcurrant, and a hint of pepper. The palate is distinguished by its balance. The silky tannins reveal a tension full of elegance with a refined and smooth structure. The persistent finish is supported by aromas of spices and fruits.