

CHAPELLE D'AUSONE

SAINT-ÉMILION



La jeunesse élégante du Château Ausone

Chapelle d'Ausone, c'est plus qu'un second vin. C'est la cuvée confidentielle portée par l'exigence et le savoir-faire de l'équipe qui façonne les vins du Château Ausone.

Depuis son premier millésime en 1995, Chapelle d'Ausone suit un parcours précis, de la vigne au chai, avant que l'assemblage ne scelle son identité. Chaque millésime raconte alors une histoire singulière. C'est sous la chapelle, bâtiment du douzième siècle, que les vins grandissent.

Les plus jeunes vignes de la propriété, âgées d'environ 15 ans, orientées plein Est ainsi que la partie haute des coteaux argilo-calcaires à astéries, à l'entrée sud de Saint-Émilion composent le cœur de la cuvée. Ce vin puise sa finesse et sa minéralité dans le terroir inchangé depuis plus d'un siècle du Château Ausone, donnant naissance à deux cuvées distinctes, mais indissociables.

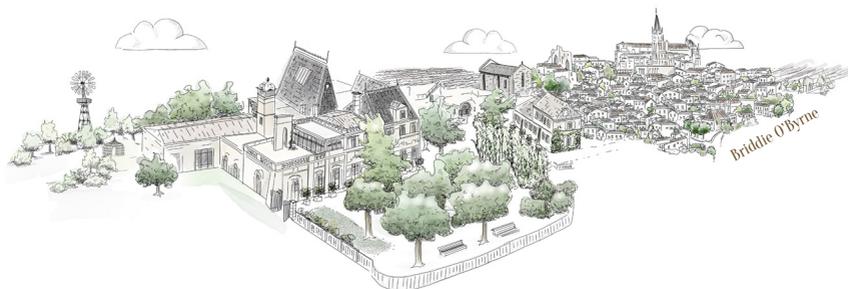
The elegant youth of Château Ausone

Chapelle d'Ausone is more than just a second wine. It is a confidential cuvée, crafted with the same dedication and expertise that shape the wines of Château Ausone.

Since its first vintage in 1995, Chapelle d'Ausone has followed a precise journey from vineyard to cellar before the blend ultimately defines its identity. Each vintage tells a unique story. It is beneath the 12th-century chapel that the wines mature.

The estate's youngest vines, around 15 years old and facing due east, along with the upper section of the asteriated clay-limestone slopes at the southern entrance of Saint-Émilion, form the heart of this cuvée. This wine draws its finesse and minerality from Château Ausone's terroir, unchanged for over a century, giving rise to two distinct yet inseparable cuvées.





Fiche technique 2022

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

SOLS : argilo-calcaires à astéries.

SUPERFICIE : 7,25 hectares

DENSITÉS DE PLANTATION : 6 500 à 12 600 pieds par hectare.

DATES DE VENDANGES : 5 et 9 sept. (merlot), 21 et 27 sept. (cabernet franc) et 30 sept. (cabernet sauvignon).

RÉCOLTE ET VINIFICATION : vendange manuelle en caquettes avec tri manuel et densimétrique. Vinifications parcellaires avec des levures indigènes en foudres bois de petite taille. Extractions douces par délestages gravitaires.

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

VIGNOBLE EN CONVERSION AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

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

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

DÉGUSTATION. Ce vin séduit par ses arômes intenses de framboises, de cassis et violettes, relevés par une touche de menthe et d'épices. Sa bouche, à la fois pure et veloutée, offre une belle profondeur, avec des tannins mûrs et parfaitement intégrés. Équilibré et harmonieux, il révèle une finale longue et précise, portée par la finesse du cabernet franc.

TASTING. This wine captivates with its intense aromas of raspberries, blackcurrant, and violets, enhanced by a touch of mint and spices. Its palate, both pure and velvety, offers great depth, with ripe, perfectly integrated tannins. Balanced and harmonious, it reveals a long and precise finish, driven by the elegance of Cabernet Franc.

Technical sheet 2022

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

NATURE OF SOILS: clay-limestone with asteria.

PLANTED VINEYARD AREA: 7.25 HECTARES.

PLANTING DENSITY: 6,500 to 12,600 vines per hectare.

HARVEST DATES: Sept. 5th and 9th (Merlot). Sept. 21st and 27th (Cabernet franc). Sept. 30th (Cabernet Sauvignon).

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

AGING: 20 months in new barrels in underground quarries.

VINEYARD IN CONVERSION TO ORGANIC AGRICULTURE.

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

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