



Château Ausone, 1er grand cru classé A, St-Emilion AC 1986



Région viticole	France, Bordeaux
Cépage(s)	50% merlot, 50% cabernet franc
Notes de dégustation	
Apparence	Couleur rubis éclatant aux bords un peu tuilés.
Nez	Arômes splendides et complexes de grand vin à maturité: épices, pruneau à l'eau de vie, eucalyptus, truffe noire, ambre...
Palais	Attaque encore très vivace sur un fruit bien mûr. Tannins parfaitement intégrés et remarquable Ce vin semble, actuellement, à son pic de forme maximal. Splendide!
Température de service	18°
Terroir	Son sol argilo-calcaire, sa situation géographique et son environnement climatique permettent à ce grand cru classé de Saint-Emilion de faire partie des vins les plus célèbres du Bordelais. Depuis l'arrivée d'Alain Vauthier, co-directeur et seul propriétaire depuis 1997, château Ausone a retrouvé la totalité de ses lettres de noblesse. Avec un soin et une exigence très élevés, il permet aux vins du château d'offrir une structure tannique marquée, alliant finesse, régularité, richesse et élégance. Provenant de vignes vieilles de plus de 50 ans, ces vins offrent un potentiel de garde de 50 à 100 ans. Il faut cependant noter qu'ils n'atteignent leur maturité qu'après une vingtaine d'années.
Climat	Les 7 hectares du Château Ausone sont situés sur le plateau calcaire de Saint Emilion, à quelques mètres de la cité médiévale. Le terroir est argilo calcaire. Les cépages sont le merlot et le cabernet franc, avec une majorité de cabernet franc à 55%.
Oenologue	Michel Rolland
Vinification	Les vendanges sont manuelles, avec un gros travail de tri des raisins à la vigne. Les grappes sont amenées au chai dans des petites cagettes ajourées, pour limiter l'écrasement des baies. Les vinifications se passent en cuves bois thermorégulées. La cuvaison dure 4 à 5 semaines suivant les millésimes. La fermentation malo lactique se déroule en barriques neuves. Ensuite l'élevage se poursuit durant 20 mois dans la cave du Château Ausone.
Distinction(s) & revue de presse	Ce vin a actuellement une note de 93/100 , attribuée par Robert Parker et Wine Spectator.