

CHAPELLE D'AUSONE, Saint-Émilion grand cru 2019

75 cl Rouge Bordeaux AOC Saint-Emilion Grand Cru Grand cru



La note by Christian Walter 95-96/100

Sur seulement 7 hectares idéalement situés à mi-coteau, avec une rare collection de cabernet franc en sélection massale (qui entre au moins pour moitié dans l'assemblage final), Ausone produit un vin à la fois profond et ciselé, innervé par une grande fraîcheur et doté d'un velouté extraordinaire. Il ne révèle pleinement son potentiel qu'après une garde de dix à quinze ans et se montre alors capable, dans les grands millésimes, d'évoluer sur plusieurs décennies. Sous la conduite avisée et visionnaire de son propriétaire, Alain Vauthier, tous les millésimes depuis 1998 sont particulièrement réussis. Depuis 2005, le style d'Ausone, comme celui des autres propriétés saint-émilionnaises appartenant à la famille Vauthier, a évolué vers davantage de mise en avant de l'éclat du fruit, sans perdre sa formidable capacité à vieillir. Bien qu'au sommet, Ausone n'est pas étranger au souffle contemporain qui bruisse dans les ruelles du village, commençant en 2020 la conversion en agriculture biologique. La nouvelle génération, Édouard et Constance, pérennise l'exemplarité du château tout en osant quelques changements, mais Ausone reste Ausone. À ce titre, pour la capacité d'adaptation du château à chacun des millésimes successifs, doublée d'une prédisposition exceptionnelle à l'évolution, Ausone affiche quatre étoiles. (RVF, l'alliance de l'excellence et du raffinement entretenus dans le temps long, noté 4*/4)

Ausone (Saint-Émilion)

Le vin

Issu de jeunes plantes, La Chapelle d'Ausone est chaque année produite à partir de vignes différentes. À la dégustation le vin se présente plus avenant jeune, au fruit riche et milieu de bouche profond et pourvu d'une parfaite fraîcheur jouant à merveille son rôle de second. (RVF, millésime 2019, noté 96/100)

Part de cabernet franc historique pour ce chapelle qui en affiche 60 % dans l'assemblage, ce qui apporte de la complexité et de l'assise à la finale montante déjà très savoureuse. (Bettane, millésime 2019, noté 94-95/100)

La presse spécialisée en parle

Sur seulement 7 hectares idéalement situés à mi-coteau, avec une rare collection de cabernet franc en

sélection massale (qui entre au moins pour moitié dans l'assemblage final), Ausone produit un vin à la fois profond et ciselé, innervé par une grande fraîcheur et doté d'un velouté extraordinaire. Il ne révèle pleinement son potentiel qu'après une garde de dix à quinze ans et se montre alors capable, dans les grands millésimes, d'évoluer sur plusieurs décennies. Sous la conduite avisée et visionnaire de son propriétaire, Alain Vauthier, tous les millésimes depuis 1998 sont particulièrement réussis. Depuis 2005, le style d'Ausone, comme celui des autres propriétés saint-émilionnaises appartenant à la famille Vauthier, a évolué vers davantage de mise en avant de l'éclat du fruit, sans perdre sa formidable capacité à vieillir. Bien qu'au sommet, Ausone n'est pas étranger au souffle contemporain qui bruisse dans les ruelles du village, commençant en 2020 la conversion en agriculture biologique. La nouvelle génération, Édouard et Constance, pérennise l'exemplarité du château tout en osant quelques changements, mais Ausone reste Ausone. À ce titre, pour la capacité d'adaptation du château à chacun des millésimes successifs, doublée d'une prédisposition exceptionnelle à l'évolution, Ausone affiche quatre étoiles. (RVF, l'alliance de l'excellence et du raffinement entretenus dans le temps long, noté 4*/4)

L'excellence du vin d'Ausone s'appuie sur un vignoble situé sur un tertre calcaire, comprenant pour une petite partie des vignes plantées sur le plateau là où le sol y est peu épais, et pour la majorité sur le coteau adjacent et son sol plus profond, exposé plein sud. Le cru doit tout à la passion de ses propriétaires. Alain Vauthier et son fils Édouard accompagnent chaque millésime pour ce grand vin de lieu taillé pour la garde, en cherchant à lui donner une constitution harmonieuse et un raffinement de texture exceptionnel. (Guide Bettane, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 5*/5)

Caractéristiques

- **note RVF** : 96/100
- **Cépage** : 60% cabernet franc, 35% merlot, 5% cabernet sauvignon
- **Classification** : Grand cru
- **Terroir** : Second vin du Château Ausone, issu du même terroir que le grand vin, terroir stable depuis plus de 100 ans. Les vignes se répartissent sur le plateau calcaire à astéries et sur la pente de molasse calcaire.
- **Vignoble** : Densité de plantation entre 6 500 et 12 600 pieds par hectare.
- **Viticulture** : Fermentation traditionnelle dans des cuves en chêne suivie d'un élevage de 20 mois en barriques. En conversion agriculture biologique depuis 2020.
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2045
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse
- **Coup de coeur** : Oui