



**CHATEAU
SAINTE LUCIE D'AUSSOU**

Collection des vins



SAINTE LUCIE D'AUSSOU



Un grand terroir, façonné par le temps et les convictions.

Fondé en 1869 sur un site aux origines gallo-romaines, le domaine de Sainte-Lucie d'Aussou s'enracine à Boutenac, village emblématique et berceau du premier cru hiérarchisé des Corbières. Ici, le temps a façonné les sols autant que les hommes, donnant naissance à un terroir de caractère, exigeant et singulier.

En 1992, Jean-Paul Serres, avocat-vigneron, reprend le domaine avec la volonté d'en révéler toute la profondeur. Année après année, il construit patiemment l'identité de Sainte-Lucie d'Aussou, guidé par une vision claire : laisser le lieu s'exprimer avec justesse et authenticité.

Le vignoble s'étend aujourd'hui sur 53 hectares, dont 40 hectares de vignes. De très vieilles parcelles de Carignan Noir y côtoient un cépage rare et précieux, le Carignan Blanc, véritable signature du domaine. Les sols, d'une grande diversité, offrent aux vins une trame profonde, élégante et fidèle à leur origine.

Reconnu par ses pairs, le domaine voit ses vins sélectionnés sans interruption depuis plus de cinq ans au sein de la sélection Boutenac, qui distingue chaque année huit cuvées représentatives de l'appellation.

Engagé dans une viticulture responsable et durable, le domaine est certifié Haute Valeur Environnementale (HVE 3). Les vignes sont cultivées avec un profond respect du vivant, dans une recherche permanente d'équilibre, de précision et d'émotion.



SAINTE LUCIE D'AUSSOU

Canta per ieu



	Type de sol	Limons argileux, avec galets roulés sur molasse du miocène et grès rouge
	Plantation	3500 à 5400 pieds/ha Parcelles de 1946 à 2013
	Appellation	AOP Corbières BOUTENAC
	Vendanges	Manuelles
	Cépages	Carignan (50%), Grenache (30%), Syrah (20%)
	Vinification	Macération carbonique (grappes entières) pour le Carignan et la Syrah Traditionnelle (égrappée et foulée) pour le Grenache
	Elevage	14 mois en fûts de chêne, puis en cuve jusqu'à la mise en bouteille
	Dégustation - Millésime 2020	



Robe rouge rubis profond, limpide et éclatante qui séduit par son intensité

Nez expressif et élégant, s'ouvrant sur de généreuses notes de chocolat noir et de café torréfié, subtilement mêlées à des arômes de fruits noirs confiturés. Une touche de réglisse apporte complexité et relief à l'ensemble.

L'attaque en bouche est fraîche et savoureuse, portée par un boisé finement ciselé. La texture, soyeuse et veloutée, s'appuie sur des tanins parfaitement fondus. La finale, chaleureuse et persistante, allie finesse et élégance.



SAINTE LUCIE D'AUSSOU

Bella Dama



	Type de sol	Limons argileux, avec galets roulés sur molasse du miocène et grès rouge
	Plantation	3500 à 5400 pieds/ha Parcelles de 1946 à 2014
	Appellation	AOP Corbières BOUTENAC
	Vendanges	Manuelles
	Cépages	Carignan (50%), Grenache (30%), Syrah (20%)
	Vinification	Macération carbonique (grappes entières) pour le Carignan et la Syrah Traditionnelle (égrappée et foulée) pour le Grenache
	Elevage	12 mois en fûts de chêne, puis en cuve jusqu'à la mise en bouteille



Dégustation - Millésime 2020

Robe grenat profond aux reflets brillants.

Au nez, l'aromatique se déploie avec intensité : la richesse des fruits noirs bien mûrs se mêle aux accents épicés de poivre et de réglisse, avant de dévoiler des nuances gourmandes de chocolat noir et de fève de cacao.

En bouche, l'attaque est ample et veloutée, marquée par une belle harmonie entre fruits, vanille et épices. Les tanins fondus soutiennent une finale longue et élégante, empreinte de finesse et de caractère.



SAINTE LUCIE D'AUSSOU

Cos e Arma



	Type de sol	Limons argileux, avec galets roulés sur molasse du miocène et grès rouge
	Plantation	3500 à 5400 pieds/ha Parcelles de 1946 à 2015
	Appellation	AOP Corbières Boutenac
	Vendanges	Manuelles
	Cépages	Carignan (50%), Syrah (30%), Grenache (20%)
	Vinification	Macération carbonique (grappes entières) pour le Carignan et la Syrah Traditionnelle (égrappée et foulée) pour le Grenache
	Elevage	12 mois en cuve tronconique, puis en cuve jusqu'à la mise en bouteille



Dégustation - Millésime 2020

Robe rouge rubis profond aux reflets sombres.

Le nez, intense et puissant, s'ouvre sur des arômes de fruits noirs, enrichis de touches aromatiques évoquant la garrigue méditerranéenne. Un boisé toasté vient souligner cette palette et lui conférer davantage de profondeur.

L'attaque en bouche est ample et chaleureuse, révélant une texture soyeuse et riche. On y retrouve la cerise noire puis des nuances chocolatées et d'épices douces. La finale, longue et veloutée, signe un vin raffiné et harmonieux.



SAINTE LUCIE D'AUSSOU

Le secret de Rudolph



	Type de sol	Limons argileux, caillouteux, sur molasse du miocène et grès rouge
	Plantation	3500 à 5400 pieds/ha Parcelles de 1946 à 2015
	Appellation	AOP Corbières
	Vendanges	Manuelles
	Cépages	Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre
	Vinification	Macération carbonique (grappes entières) pour le Carignan et la Syrah Traditionnelle (égrappée et foulée) pour le Grenache et Mourvèdre
	Elevage	10 mois en fûts de chêne, puis en cuve jusqu'à la mise en bouteille
	Dégustation - Millésime 2022	



Belle robe rouge grenat éclatante.

Le premier nez révèle un caractère toasté avec des tonalités de café torréfié, vanillé. Puis se dévoile des notes de confiture de mûre, de figues noires. Une subtile touche mentholée vient apporter fraîcheur et élégance.

La bouche révèle complexité et puissance mariant harmonieusement des saveurs chocolatées à l'intensité des fruits noirs. Les tanins, souples et soyeux, s'étirent dans une finale longue et veloutée, toute en finesse.



SAINTE LUCIE D'AUSSOU

Patz e Amor



	Type de sol	Limons argileux, caillouteux sur molasse du miocène et grès rouge
	Plantation	3500 à 5400 pieds/ha Parcelles de 1946 à 1997
	Appellation	AOP Corbières
	Vendanges	Manuelles
	Cépages	Grenache (40%), Syrah (35%), Carignan (35%)
	Vinification	Macération carbonique (grappes entières) pour le Carignan et la Syrah Traditionnelle (égrappée et foulée) pour le Grenache
	Elevage	Cuve jusqu'à la mise en bouteille
	Dégustation - Millésime 2022	



La robe se dévoile dans un grenat profond et lumineux.

Le nez, éclatant et expressif, s'ouvre sur de subtiles arômes de cerise et de framboise fraîche.

En bouche, l'élégance domine : les petits fruits rouges se prolongent avec une subtile pointe épicee. Les tanins, fins et soyeux, soutiennent une finale délicate et précise. L'ensemble séduit par son équilibre et sa belle buvabilité.



SAINTE LUCIE D'AUSSOU

En Rouge



	Type de sol	Caillouteux avec limons argileux sur molasse du miocène et grès rouge
	Plantation	3500 à 4800 pieds/ha Parcelles de 1946 à 2015
	Appellation	AOP Corbières
	Vendanges	Manuelles
	Cépages	Carignan, Mourvèdre, Grenache, Syrah
	Vinification	Macération carbonique (grappes entières) pour le Carignan, le Mourvèdre et la Syrah Traditionnelle (égrappée et foulée) pour le Grenache
	Elevage	Cuve jusqu'à la mise en bouteille



Dégustation - Millésime 2023

Robe rouge grenat brillante avec de subtils reflets violines.

Le nez, à la fois expressif et raffiné, s'ouvre sur des arômes de fruits rouges frais, relevés d'une touche mentholée et d'un bouquet d'épices méditerranéennes.

En bouche, la fraîcheur et la tension s'imposent avec élégance. La texture, souple et délicate, est accompagnée de notes de framboise et de figue fraîche qui confèrent à l'ensemble un caractère joyeux et plaisant. La finale, portée par des tanins fondus et raffinés, signe un vin harmonieux et équilibré.



SAINTE LUCIE D'AUSSOU

Lux Venandi



	Type de sol	Caillouteux avec limons argileux sur molasse du miocène et grès rouge
	Plantation	3500 à 4800 pieds/ha Parcelles de 1946 à 2015
	Appellation	AOP Corbières
	Vendanges	Manuelles
	Cépages	Carignan (45%), Syrah (30%), Grenache (25%)
	Vinification	Macération carbonique (grappes entières) pour le Carignan et la Syrah Traditionnelle (égrappée et foulée) pour le Grenache
	Elevage	Cuve jusqu'à la mise en bouteille



Dégustation - Millésime 2022

La robe se pare d'un rouge grenat profond aux reflets presque noirs.

Le nez, expressif et généreux, s'ouvre sur des arômes de tapenade d'olives noires, de pinède et d'épices douces.

En bouche, la matière se révèle ample et soyeuse, soutenue par une fine acidité qui apporte équilibre et fraîcheur. Suivent des notes de cerise griotte, d'eucalyptus et d'amande fraîche. La finale, longue et harmonieuse, laisse une empreinte de tanins veloutés et de subtiles touches mentholées.



SAINTE LUCIE D'AUSSOU

le Carignan noir



 Type de sol Limons argileux, avec graves sur molasse du miocène

 Plantation 3600 pieds/ha
Parcelles de 1946 à 1957

 Appellation IGP Pays d'Oc

 Vendanges Manuelles

 Cépages 100 % Carignan

 Vinification Macération carbonique (grappes entières)

 Elevage Cuve jusqu'à la mise en bouteille

 Dégustation - Millésime 2022



Ce Carignan Noir se pare d'une robe rouge lumineuse aux reflets violines.

Le nez séduit par son éclat aromatique, mêlant fruits rouges croquants et fruits noirs frais, relevés d'une touche poivrée et de notes de garrigue.

En bouche, l'attaque est vive et épicee, dévoilant un vin joyeux, équilibré et charmeur, aux tanins parfaitement intégrés. L'ensemble offre une belle fraîcheur et une souplesse gourmande, pour un vin plaisir, à savourer en toute occasion.



SAINTE LUCIE D'AUSSOU

Carignan blanc



	Type de sol	Limons argileux, avec galets roulés sur molasse du miocène et grès rouge
	Plantation	3600 pieds/ha Parcelles de 1946 et 1947
	Appellation	IGP Aude-Hauterive
	Vendanges	Manuelles
	Cépages	100 % Carignan blanc
	Vinification	Pressurage direct en grappes entières, débourbage, fermentation à température contrôlée (16°C) en cuve inox. Bâtonnage sur lies en fin de fermentation
	Elevage	8 mois en cuve inox puis en bouteille



Dégustation – Millésime 2022

Robe jaune clair lumineux, paré de délicats reflets argentés.

Le nez expressif et gourmand, s'ouvre sur des arômes intenses de fruits à chair blanche et de fruits exotiques frais, rehaussés de nuances florales.

L'attaque séduit par sa fraîcheur cristalline et son éclat aromatique. La texture, souple et harmonieuse, est portée par des saveurs juteuses de fruits frais. La finale, longue et aérienne, prolonge la dégustation sur des notes fruitées délicates et une agréable sensation de fraîcheur.



SAINTE LUCIE D'AUSSOU

en robe blanche



	Type de sol	Limons argileux, avec galets roulés sur molasse du miocène et grès rouge
	Plantation	3600 pieds/ha Parcelles de 1946 et 1947
	Appellation	Vin de France
	Vendanges	Manuelles
	Cépages	100 % Carignan blanc
	Vinification	Pressurage direct en grappes entières, débourbage, fermentation à température contrôlée (16°C) en cuve inox. Bâtonnage sur lies en fin de fermentation
	Elevage	10 mois en cuve inox puis en bouteille
	Dégustation – Millésime 2020	



La robe séduit par son jaune clair brillant, rehaussé de reflets argentés.

Le nez, fin et délicat, dévoile des arômes de fruits blancs, soulignés par une touche minérale aux accents légèrement fumés.

L'attaque en bouche est vive et fraîche, marquée par une subtile tonalité mentholée. L'équilibre entre intensité et complexité confère à l'ensemble une grande élégance. La finale, tendue et saline, prolonge la dégustation avec précision et raffinement.



CHATEAU SAINTE LUCIE D'AUSSOU

SCEA Château Sainte Lucie d'Aussou
11200 BOUTENAC

06 78 46 12 37

contact@sainteluciedaussou.com