

CHAPELLE D'AUSONE

SAINT-ÉMILION



La jeunesse élégante du Château Ausone

Chapelle d'Ausone est la cuvée confidentielle portée par l'exigence et le savoir-faire de l'équipe. Depuis 1995, elle suit un parcours précis, de la vigne au chai, avant que l'assemblage ne scelle son identité. Les vins grandissent sous ladite chapelle du 13^e siècle. Les plus jeunes vignes âgées d'environ 15 ans ainsi que la partie haute des coteaux argilo-calcaires à astéries en composent le cœur.

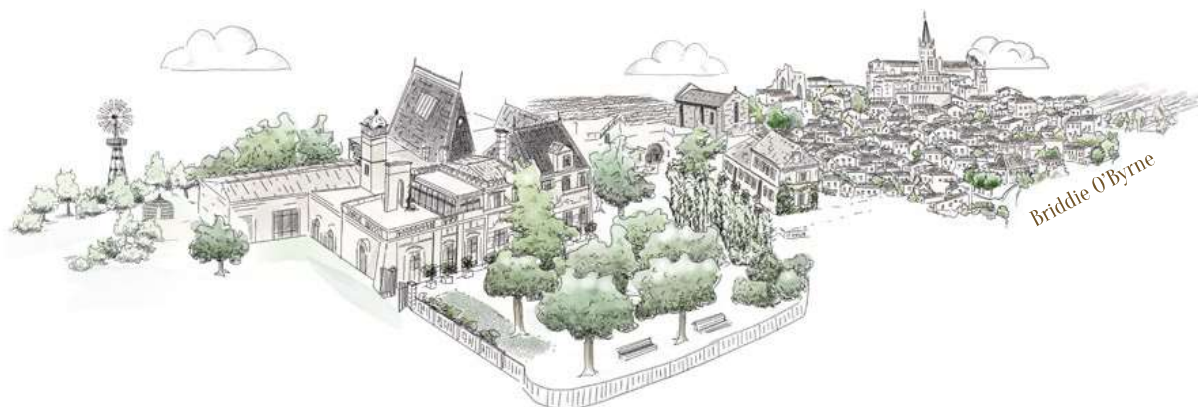
LE MILLÉSIMÉ 2024. Les défis climatiques ne nous ont pas laissé de répit. Toutefois, nos terroirs argilo-calcaires ont su les absorber. L'allègement des grappes, en nombre et en taille, a favorisé la concentration de nos jeunes cabernets francs. Le travail réfléchi au printemps a permis de traverser le contexte pluvieux, tandis que le temps sec d'août a accompagné les maturités. Vendangée avec précision et soin, Chapelle d'Ausone 2024 est née de l'effort et de la quête perpétuelle d'excellence.

The elegant youth of Château Ausone

Chapelle d'Ausone is an exclusive cuvée, shaped by the expertise and exacting standards of the team. Since 1995, it has followed a meticulous journey from the vineyard to the cellar, before its identity is sealed through blending. The wines then mature beneath the chapel, a 13th-century building. The youngest vines, around 15 years old, along with the upper part of the asteriated clay-limestone slopes, form its core.

2024 VINTAGE. The climatic challenges were relentless, yet our limestone-clay soils absorbed them with resilience. The thinning of clusters, both in number and size, has enhanced the concentration of our young Cabernet Francs. Careful vineyard work in spring helped navigate the rainy conditions, while August's dry weather supported optimal ripening. Harvested with precision and care, Chapelle d'Ausone 2024 is the result of tireless effort and an unwavering pursuit of excellence.





Fiche technique 2024

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 12 600 pieds par hectare.

DATES DE VENDANGES :
Cabernet franc : 4 et 5 octobre.
Cabernet sauvignon : 5 octobre.

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.

CONVERSION AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

ASSEMBLAGE : 85% cabernet franc, 15% cabernet sauvignon.

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

DÉGUSTATION. Ce millésime séduit par sa bouche franche et précise, dévoilant un fruit éclatant de baies sauvages, mûres et cassis. La texture est soyeuse et poudrée avec une touche de violette. Le milieu de bouche, aérien et finement crayeux, s'étire vers une finale satinée, marquée par une grande retenue et un parfait équilibre. Chapelle d'Ausone 2024 incarne la légèreté et la subtilité, mettant en lumière le cabernet franc dans toute sa pureté.

TASTING. This vintage captivates with its pure and precise expression, revealing radiant wild berries, ripe blackberries, and cassis. The texture is silky and powdery, with a delicate touch of violet. The mid-palate is airy and finely chalky, leading into a satin-like finish, marked by remarkable restraint and perfect balance. Chapelle d'Ausone 2024 embodies lightness and subtlety, showcasing the Cabernet Franc in its purest form.

2024 technical sheet

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

SOILS: clay-limestone with asteria.

PLANTED VINEYARD AREA: 7.25 hectares.

PLANTING DENSITY:
8,000 to 12,600 vines per hectare.

HARVEST DATES:
Cabernet Franc : 4 and 5 October.
Cabernet Sauvignon: 5 October.

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.

IN ORGANIC CONVERSION.

BLEND: 85% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon.

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