

CHÂTEAU AUSONE

SAINT-ÉMILION



Le sommet calcaire sculpté de Saint-Émilion

Depuis onze générations la famille Vauthier cultive sept hectares de vignes sur la même roche calcaire, au sommet du versant sud de Saint-Émilion. Mythe viticole depuis l'époque romaine, Ausone privilégie la finesse, affine chaque détail et ne cède jamais à la démonstration. De la vigne à la carrière souterraine, chaque geste est mesuré. Millésime après millésime, une identité se réaffirme à travers un vin qui marque le palais plus qu'il ne cherche à se dire.

LE MILLÉSIME 2025. Une saison chaude et sèche a donné des baies petites, à pellicules épaisses, naturellement concentrées, avec une acidité préservée à maturité. Une série de micro-ajustements, en réponse à ces conditions, a affiné la définition du millésime. L'épisode de canicule de fin juin, exceptionnel car particulièrement tôt dans le cycle, sera la signature de ce millésime. Pour la première fois depuis 1994, l'ensemble des cuves a été assemblé en un seul grand vin : l'expression la plus complète du terroir calcaire d'Ausone, un millésime où rien n'appelait à être écarté.

>>> Vibrant – Nuancé – En finesse.

The sculpted limestone summit of Saint-Émilion

For eleven generations, the Vauthier family has cultivated seven hectares of limestone plateau at the summit of Saint-Émilion's southern slopes. A viticultural myth since Roman times, Ausone is a study in finesse, definition and restraint. From vineyard to underground quarry, every gesture is measured. An unmistakable identity re-emerges vintage after vintage, through wines that leave their mark on the palate—wines best experienced, not explained.

2025 VINTAGE. A warm, dry growing season gave small, thick-skinned, naturally concentrated berries, with preserved acidity at maturity. A series of micro-adjustments made in response to these conditions sharpened the definition of the vintage. The late June heatwave—exceptionally early in the cycle—proved to be a defining signature of this vintage. For the first time since 1994, every vat was assembled into a single grand vin: the most complete expression yet of Ausone's limestone terroir, a vintage that demanded nothing be left out.

>>> Vivid – Layered – Finessed.



CHÂTEAU AUSONE

SAINT-ÉMILION



Fiche technique 2025

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

SOLS : argilo-calcaires à astéries.

SUPERFICIE : 7,25 hectares.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 57 ans.

DENSITÉS DE PLANTATION :
8 000 à 12 600 pieds par hectare.

DATES DE VENDANGES :
Merlot : 2, 8, 10, 12 septembre.
Cabernet franc : 15, 16, 18 septembre.
Cabernet sauvignon : 23 septembre.

RÉCOLTE ET VINIFICATION :
vendange manuelle en caquettes avec tri densimétrique et manuel. Vinification parcellaire 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 : 65% cabernet franc, 30% merlot, 5% cabernet sauvignon.

MAÎTRE DE CHAI / CHEF DE CULTURE :
Philippe Baillarguet / David Jean-Jean.

2025 technical sheet

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

SOILS: clay-limestone with asteria.

PLANTED VINEYARD AREA: 7.25 hectares.

AVERAGE AGE OF VINES: 57 years.

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

HARVEST DATES:
Merlot: 2, 8, 10, 12 September.
Cabernet Franc: 15, 16, 18 September.
Cabernet Sauvignon: 23 September.

HARVEST AND VINIFICATION:
hand-picked in small crates with density and manual sorting. Plot-based vinification in small wooden vats. Gentle extraction through gravity-driven rack and return.

AGING: 20 months in new oak barrels in underground cellars.

IN ORGANIC CONVERSION.

BLEND: 65% Cabernet Franc, 30% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon.

CELLAR MASTER / VINEYARD MANAGER:
Philippe Baillarguet / David Jean-Jean.

DÉGUSTATION. La robe violine est saisissante et profonde. Le nez offre un bouquet intense et riche de fruits sauvages, de violette, d'épices et d'une fraîcheur calcaire. En bouche, un crescendo : une attaque équilibrée laisse place à des tanins veloutés et une finale immense et sculptée.

TASTING. The colour is striking, deep purple. The nose offers an intense, rich bouquet of wild fruit, violet, spice, and limestone freshness. On the palate, a crescendo: a balanced attack gives way to velvet tannins and an immense, sculpted finish.