



CHÂTEAU RIEUSSEC 2005

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Sauternes, Bordeaux, France

Les vignobles de l'appellation Sauternes se situent sur la rive gauche de la Garonne, à environ 50 km au sud de Bordeaux. L'humidité naturelle apportée par la rivière Ciron favorise les conditions idéales et nécessaires au développement du Botrytis Cinerea, également dénommé pourriture noble.

Terroir : Le vignoble de Château Rieussec s'étend à la jonction de Fargues et de Sauternes. Le Château Rieussec est l'une des propriétés les plus importantes de Sauternes et Barsac ; ses vignes couvrent 93 ha de terres de graves sablo-argileuses.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2005 est une année marquée par la sécheresse. Seulement 127 mm d'eau durant l'hiver et après un mois d'avril heureusement plus pluvieux (129 mm), une reprise de la sécheresse fin mai. L'été fut d'abord très chaud, en juin et juillet, puis plus frais, en août et septembre, ce qui a permis une maturité lente et un bel équilibre entre richesse et fraîcheur.

Les vendanges manuelles se sont déroulées dans de très bonnes conditions climatiques du 23 septembre jusqu'au 27 octobre.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Tous les lots sont pressés individuellement à l'aide d'un pressoir pneumatique de faible capacité. Après quelques heures de débordage à froid, le moût est entonné pour sa fermentation en barriques de chêne neuf issues de la Tonnellerie des Domaines à Pauillac. La fermentation alcoolique est interrompue dès que l'équilibre souhaité entre l'alcool et le sucre est atteint.

Suite à la fermentation, le vin est élevé en barriques pendant 26 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe : belle couleur dorée intense.

Nez : agréable fraîcheur laissant apparaître des notes de confiture et de fruits confits (abricots, figues).

Bouche : belle rondeur, suave avec des notes d'arômes confits et une longue finale.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 90%, Sauvignon 8%, Muscadelle 2%

Rendement : 26.59 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

Acidité totale : 3.40 g/l

Sucre résiduel : 140 g/l