



CARMES DE RIEUSSEC 2020

■ 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 85 ha de terres de graves sablo-argileuses.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'automne hiver 2019-2020 a été un des plus chauds de ces dix dernières années à Bordeaux ce qui a entraîné un débourrement précoce autour du 20 mars. D'Avril à Juin les pluies ont été fréquentes et il a fallu se battre contre le mildiou très menaçant. La vigne a gardé son avance avec une floraison autour du 19 Mai. La transition a été par la suite assez brutale avec 55 jours de sec sur les mois d'été. La véraison a débuté autour du 25 Juillet. On a pu noter ici et là des contraintes hydriques assez fortes sur nos belles terrasses de graves. Les sols de coteaux ou de bas de pente ainsi que nos sols de marnes calcaires ont bien mieux supporter cet épisode chaud et sec. Pour les liquoreux, il s'agit d'un réel parcours du combattant pour trouver des raisins confits. Le botrytis a en effet des difficultés à s'installer sur des raisins déjà baignés par le soleil et ce sont nos Sémillons, attendus jusqu'au 21 octobre, des parcelles qui entourent le château qui se comportent le mieux cette année et feront le cœur du Château Rieussec.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

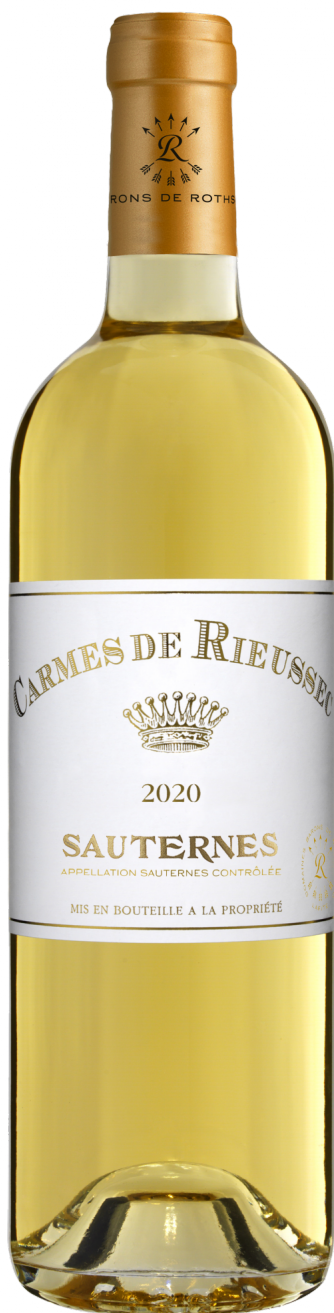
A l'arrivée au chai, les raisins sont immédiatement pressés. Après débouillage, les moûts sont entonnés dans des barriques neuves pour la fermentation. Chaque parcelle est pressée et vinifiée séparément. A la fin de la fermentation, les vins sont conservés sur lies et bâtonnés régulièrement jusqu'à mi-décembre. Après une période de repos, les vins sont soutirés et assemblés avant d'être remis en barrique pour un élevage de 12 mois environ.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Nez délicat sur des notes de rhubarbe, de pêche et de fleurs blanches.

La bouche est légère et gourmande. C'est un vin avec une attaque fraîche dans laquelle on retrouve la rhubarbe déjà présente au nez.

La finale onctueuse est caractérisée par une aromatique beurrée et légèrement muscatée.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 82%, Sauvignon blanc 16%, Muscadelle 2%

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

pH : 3.57

Acidité totale : 3.27 g/l