



CARMES DE RIEUSSEC 2021

■ 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'hiver 2021 restera gravé dans les mémoires de nos vignerons. Avec un thermomètre qui est descendu jusqu'à -9 degrés, jamais le gel n'aura touché aussi sévèrement l'ensemble du territoire viticole français. Il a débarqué sans crier gare, avec une attitude effrontée, en ne suivant aucune règle. Puis le printemps s'est installé dans une temporalité sereine et les vignes ont fleuri à la fin du mois de mai. Les mois de juin et juillet ont été pluvieux, les millimètres d'eau s'accumulant nos vignerons ont rassemblé leurs forces pour lutter contre le mildiou. La véraison commença mi-juillet sous un ciel instable s'étalant jusqu'à mi-août. Heureusement les mois suivants furent plus cléments.

La pluie du 15 septembre et les brouillards réguliers ont permis à la pourriture noble de s'installer progressivement. Une première trie le 1er octobre fut prometteuse mais confirma les rendements très faibles du millésime. Tout s'est accéléré lors de la deuxième moitié d'octobre. Les équipes ont réalisé jusqu'à 4 tries pour finir par de magnifiques raisins d'une grande fraîcheur le 29 octobre.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

A l'arrivée au chai, les raisins sont immédiatement pressés. Après débourbage, les moûts sont entonnés dans des barriques de la Tonnellerie 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 subtil qui attaque sur la minéralité, avec des notes de pierre chaude et d'herbe sèche après l'orage. Viennent ensuite des notes fruitées d'abricot frais et quelques notes de fleurs blanches.

Que ce soit au nez ou en bouche, nous sommes guidés par une aromatique de sauvignon (39% de sauvignon blanc dans l'assemblage) avec en bouche, une sensation citronnée légère et beaucoup de fraîcheur.

Le confit est discret, le boisé très bien intégré, donnant vie à un vin ciselé auquel nous avons envie de revenir.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 61%, Sauvignon blanc 39%

Teneur en alcool : 13,6 % vol.

pH : 3,6

Acidité totale : 3,8 g/l

Sucre résiduel : 98 g/l