



CHÂTEAU RIEUSSEC 2017

■ 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

Après un hiver plutôt doux, le printemps a été marqué par les nuits de gel des 26 et 27 Avril durant lesquelles le vignoble bordelais fut durement touché. Château Rieussec a été relativement épargné avec seulement 15% du vignoble affecté. Les conditions sont ensuite devenues excellentes avec des températures chaudes, plus élevées que la normale, et des précipitations équilibrées et bien positionnées. La fleur est arrivée précocement avec 10 jours d'avance sur la normale, le 28 mai.

Après un bon épisode de pluies fin juin, les températures, sans être froides, sont restées tout l'été inférieures à la normale.

Dès fin août, nous avons pu percevoir l'effet positif de cette année précoce et fraîche. Le passage pluvieux de la mi-septembre a été idéal, arrivant sur une récolte parfaitement saine et mûre, permettant ainsi au Botrytis de très bien s'installer. Avec le retour du temps sec et frais, tout s'est enchaîné parfaitement ; rythmé par des vendanges d'une rapidité historique, révélant un millésime d'une intensité aromatique exceptionnelle.

Les vendanges se sont déroulées du 26 septembre au 12 octobre.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Tous les lots sont pressés individuellement à l'aide d'un presseur 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 24 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe or pâle.

Le premier nez présente une belle profondeur. L'aération révèle la complexité des très grandes années. Tout est là : la fraîcheur, la précision, la pureté.

En bouche le vin impressionne car il allie puissance et finesse. Il ouvre une finale interminable et très harmonieuse. Comme souvent dans les années exceptionnelles, la richesse en sucres disparaît derrière l'équilibre du vin.

Un très grand Rieussec pour demain, pour dans 10 ans, ou pour beaucoup plus loin...



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 83%, Sauvignon 17%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.94

Acidité totale : 4 g/l

Sucre résiduel : 130 g/l