CHÂTEAU RIEUSSEC 1982

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 Bortrytis 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

1982 fut une année bien curieuse. Globalement, la chaleur nous pénalisa davantage que l'humidité. Année précoce, la campagne fut parfaite jusqu'au début du mois de septembre.
Dès les premiers jours, les raisins mûrs permirent l'installation rapide du Botrytis Cinérea, nous autorisant à effectuer une trie très précoce à la suite immédiate des vendanges du « R ».
Cette première trie dura environ une semaine et fut brutalement suivie d'une période de chaleur excessive et anormale qui eut pour effet de bloquer la botrytisation.
Après ces journées de canicule, un peu de pluie permit le redémarrage de la pourriture noble et la récolte d'une nouvelle trie qui dura environ une semaine. Ensuite, la pluie tomba sans arrêt pendant trois semaines. Les vendanges des grands Sauternes étaient terminées !
Une sélection rigoureuse des lots a permis de montrer les grandes qualités de de ce millésime, mais nous produirons à peine 50% de ce que donne Rieussec en année normale.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Tous les lots sont pressés individuellement à l'aide d'un pressoir pneumatique de faible capacité. Après quelques heures de débourbage 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 18 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe de couleur or.
Nez généreux offrant des notes de miel et d'amande grillée.
Ample bouche, il montre sa puissance et sa longueur, les années de vieillissement lui ont donné un beau fondu et permis l'épanouissement de toutes ses qualités.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Teneur en alcool : 14.10 % vol.
Acidité totale : 4.21 g/l

Certified B Corporation