

R I E U S S E C

SAUTERNES

CHÂTEAU 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, c'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. La véraison commença mi-juillet sous un ciel instable s'étalant jusqu'à mi-août. Heureusement les mois suivants furent plus cléments.

Après des vendanges de blanc sec, 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

Les raisins sont vendangés manuellement en petites cagettes. A l'arrivée au chai, ils sont immédiatement pressés dans des pressoirs pneumatiques de faible capacité. Après débourbage, les moûts sont entonnés dans des barriques pour la fermentation (neuves pour le Sémillon, d'un vin pour le Sauvignon). Chaque parcelle est pressée et vinifiée séparément. La fermentation alcoolique est interrompue dès que l'équilibre souhaité entre l'alcool et le sucre est atteint. 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 barriques pour un élevage de 18 mois environ.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez est puissant sur des notes de fruits secs (abricots et raisins de corinthe) et d'ananas rôti, rehaussées de notes toastées et fumées. La palette évolue ensuite vers les amandes grillées et le crumble aux abricots.

En bouche, le vin offre un bel équilibre sur la fraîcheur avec une douce sensation de fruits exotiques tels que la papaye et la mangue. Les abricots cuits viennent étoffer l'ensemble.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 94%, Sauvignon blanc 6%

Teneur en alcool : 13,9 % vol.

pH : 3,8

Acidité totale : 3,85 g/l