



R DE RIEUSSEC 2022

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC 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

Encore un millésime qui a su se différencier de ses prédécesseurs. On a cru repasser sur un millésime dans la norme, avec un début d'année assez frais et une vigne qui avait 2 semaines de retard par rapport aux années précédentes. Mis à part des cumuls de pluies assez faibles, on partait pas mal.

En avril, des gelées matinales en tout début de mois ont impacté nos terroirs précoces. Fort heureusement les secteurs les plus gélifs n'étaient pas encore débouffés (taille tardive). La suite est assez simple, très peu d'eau et beaucoup de soleil jusqu'aux vendanges. En très peu de temps la vigne a regagné son retard. Une gestion phytosanitaire assez sereine. Les équipes ont dû se consacrer à l'arrosage des jeunes vignes pendant une bonne partie de l'été pour limiter les pertes. Les vendanges ont été très précoces pour nos blancs secs (17/08) mais pour les liquoreux il a fallu attendre l'humidité pour lancer le travail du botrytis. Une première trie pour sauver les dégâts occasionnés par le soleil. Ensuite grâce à quelques épisodes pluvieux, les choses ont enfin pu démarrer jusqu'à s'emballer sur la fin. Quasiment aucuns déchets, avec des journées où les degrés finissent par ne plus s'arrêter, même les raisins des parcelles moins qualitatives ont enfin réussi à atteindre le chai.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin est vendangé manuellement en petites cagettes sur des parcelles choisies pour le R. Les sauvignons sont ramassés assez tôt pour conserver leur fraîcheur et leur richesse aromatique thiolée, les sémillons sont récoltés bien mûrs pour donner de la structure et du gras au vin. La récolte est réfrigérée avant le pressurage afin de limiter le phénomène d'oxydation. Le pressurage est pratiqué en douceur de sorte à préserver la fraîcheur aromatique du raisin. Après débouffage à froid, une grande partie des moûts de sémillon est vinifiée dans des barriques de chêne neuf et d'un vin. Les moûts de sauvignon sont principalement vinifiés en cuves inox à basse température et dans une moindre mesure en barriques d'un vin. Au terme de la fermentation, le vin vinifié en barriques est élevé sur lies pendant six mois avec un bâtonnage régulier. A la fin de l'élevage, la partie élevée en cuves inox (50%) et celle élevée en barriques (50%) sont assemblées en vue du tirage.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Au nez des notes de thym, de citron, d'agrumes verts comme le combava et le citron vert. L'ensemble est légèrement fumé et vanillé avec un côté végétal frais.

L'attaque est vive et fraîche avec un aspect très minéral et crayeux. Bouche franche et vive, légèrement toastée, avec une finale saline prolongée par une douce amertume de pamplemousse.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 55%, Sémillon 45%

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

pH : 2.95

Acidité totale : 3.35 g/l