



R DE RIEUSSEC 2020

■ 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

L'automne hiver 2019-2020 a été un des plus chauds de ces dix dernières années à Bordeaux ce qui a entraîné un débourrement précoce autour du 20 mars. D'Avril à Juin les pluies ont été fréquentes et il a fallu se battre contre le mildiou très menaçant. La vigne a gardé son avance avec une floraison autour du 19 Mai. La transition a été par la suite assez brutale avec 55 jours de sec sur les mois d'été. La véraison a débuté autour du 25 Juillet. On a pu noter ici et là des contraintes hydriques assez fortes sur nos belles terrasses de graves. Les sols de coteaux ou de bas de pente ainsi que nos sols de marnes calcaires ont bien mieux supporter cet épisode chaud et sec. Par conséquent, les premiers raisins de Sauvignon Blanc sont rentrés tôt cette année, avec un début de vendanges le 18 août. La récolte s'est poursuivie sous de belles journées pour se terminer avant les premiers jours de septembre ce qui reste tout à fait remarquable à Rieussec, même si l'on se réfère à la dernière decade.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin est vendangé manuellement en petites cagettes. Il est réfrigéré 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. Suite à une phase de repos, le moût de sémillon est transféré dans des barriques de chêne neuf pour sa fermentation alcoolique, tandis que le moût de sauvignon est en règle générale laissé en cuves en acier inoxydable à température contrôlée pour la fermentation. Au terme de la fermentation, le vin en barrique est élevé sur lies pendant six mois avec un bâtonnage régulier. Après soutirage, le sauvignon est élevé en cuve afin de préserver ses qualités aromatiques.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Nez très intense et complexe.

On perçoit de beaux arômes d'agrumes et de fruits de la passion que lui confèrent nos parcelles du Bois, pleines de jeunesse et plantées en Sauvignon Blanc sur marnes calcaires. Des notes plus minérales et fumées nous rappellent ces arômes de graves chaudes et humides après un bel orage d'été sur le plateau.

La bouche est onctueuse, bien soulignée par une acidité qui tire le vin sur sa longueur. On apprécie son amplitude et sa touche délicieusement beurrée obtenue par le travail de nos fûts de la Tonnellerie des Domaines (Lafite). Des notes de bergamote accompagnent cette finale qui se termine sur une vivacité franche et prometteuse.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 57%, Sémillon 43%

Teneur en alcool : 13 % vol.

pH : 3.12

Acidité totale : 3.78 g/l