



SAUTERNES 2017

Bordeaux est un lieu unique et accueillant aux multiples facettes, à l'image des vins Légende R. Avec six générations d'expertise dans l'élaboration du vin, la famille Rothschild est à même d'exprimer l'essence des différentes appellations de Bordeaux dans leur singularité et de les rendre accessibles. C'est la garantie pour le consommateur de faire le bon choix.

■ 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 offre les conditions idéales pour le développement du Botrytis Cinerea, également dénommé pourriture noble.

Terroir : Légende R Sauternes est issu du vignoble de Château Rieussec, qui s'étend à la jonction de Fargues et de Sauternes. 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. 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 saisonnière, et des précipitations équilibrées et bien positionnées. La floraison a débuté le 28 mai, avec une dizaine de jours d'avance. Après un bon épisode de pluies fin juin, les températures sont restées légèrement inférieures à la normale pour le reste de l'été.

Dès la fin du mois d'août, l'effet positif de cette année précoce et fraîche était perceptible. Le passage pluvieux de la mi-septembre a été idéal, arrivant sur une récolte parfaitement saine et mûre, permettant ainsi au Botrytis de s'installer.

Avec le retour du temps sec et frais, tout s'est enchaîné dans les meilleures conditions, avec des vendanges d'une rapidité historique, révélant un millésime d'une intensité aromatique exceptionnelle.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Légende R Sauternes est un vin conçu pour allier les qualités d'un bon Sauternes et d'un blanc sec : la richesse et la fraîcheur.

A la vendange, une sélection spécifique a été opérée pour trier et assembler des Sémillons très confits avec de magnifiques raisins « dorés » ou « roux ». Ces derniers correspondent à des stades précédents la botrytisation.

Les Sauvignons ont été sélectionnés dans des secteurs reconnus pour leur qualité aromatique et leur fraîcheur, même sur des raisins botrytisés.

La vinification a été effectuée exclusivement en cuves inox à basse température, comme pour des blancs secs. La fin de fermentation a été réalisée de manière à préserver au maximum les arômes du raisin.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe étincelante, de couleur jaune pâle aux égers reflets verts.

Le premier nez est agréable et surprenant, alliant les notes fraîches d'un vin blanc sec aux notes confites d'un liquoreux. Dominance des fruits à chair, pêches et nectarines, rehaussées de notes d'agrumes.

En bouche l'attaque est délicate et vive, avec une belle tension très atypique pour la région.

La finale nous ramène à Sauternes avec une longueur onctueuse et vive.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 82%, Sauvignon blanc 18%

Teneur en alcool : 13 % vol.

pH : 3.70

Acidité totale : 3.9 g/l

Sucre résiduel : 68 g/l