



CHÂTEAU RIEUSSEC 1996

■ 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. 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

Les pluies d'août ont été la seule partie préoccupante d'une année tout à fait idéale en termes de météo. La saison de croissance a été excellente, avec des conditions optimales pour les raisins.

■ 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

Au nez le vin présente un bouquet ouvert et très expressif.

La bouche est ample, équilibrée, avec une finale racée et savoureuse. Bien structuré, c'est un millésime qui peut être vieilli très longtemps.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 93%, Sauvignon blanc 7%

Rendement : 24 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

Acidité totale : 4.41 g/l

Sucre résiduel : 106.7 g/l