



CHÂTEAU RIEUSSEC 2013

■ 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

L'hiver très humide et froid a engendré un grand décalage dans tous les travaux viticoles ; le débourrement a été tardif, la floraison aussi avec 3 semaines de retard sur la moyenne des 50 dernières années, sous un climat capricieux, ce qui a entraîné coulure et millerandage, annonçant une récolte moins importante qu'à l'habitude. Puis fin juin, le climat a changé brutalement et nous sommes passés en plein été, sans transition, mais avec une forte tendance orageuse locale.

La période de vendanges a donné des sueurs froides à nos techniciens : pluie, soleil, et une maturité longue à obtenir puis délicate à gérer avec le développement « explosif » du botrytis fin septembre ! Heureusement, les équipes de triage ont été très efficaces malgré la difficulté de la récolte.

La fin des tries s'est prolongée jusqu'à la fin octobre avec une belle botrytisation.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

A l'arrivée au chai, les raisins sont immédiatement pressés. Après débouillage, les moûts sont entonnés dans des barriques neuves pour la fermentation. Chaque parcelle est pressée et vinifiée séparément. A la fin de la fermentation, les vins sont conservés sur lies et batonnés régulièrement jusqu'à mi-décembre. Après une période de repos, les vins sont soutirés et assemblés avant d'être remis en barrique pour un élevage de 12 mois environ.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe encore jeune. Un très joli nez de fleurs d'acacia se développe sous un couvert légèrement boisé.

On trouve ensuite en bouche l'ampleur et le gras typique des vins liquoreux qui se prolonge sur une finale de fruits confits et frais bien assemblés !

L'impression générale reste assez aérienne et florale et doit parfaitement se marier avec un sorbet de fruits exotiques, une langouste juste grillée, ou simplement entre amis à l'heure de l'apéritif.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon 96%, Sémillon 4%

Rendement : 13,5 hL/ha

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

Sucre résiduel : 129 g/l