



CARMES DE RIEUSSEC 2012



■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Sauternes, Bordeaux, France

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Une année difficile. Dès le début, orage de grêle le 24 avril, puis floraison tardive (10 juin) sous un climat humide, avec une incidence directe et négative sur le potentiel quantitatif.

Juin et juillet ont alterné chaleur et humidité, très favorable au développement des champignons : mildiou et oïdium sur la vigne, mais aussi cèpes et girolles dans les bois !

La protection contre les maladies est difficile et tout l'art des vigneron et chefs de culture s'est exprimé, en respectant les règles que nous nous sommes fixées dans la charte « Développement Durable ».

Fin août, sous de belles chaleurs, le début de maturité a été hétérogène, entraînant des difficultés de trier au moment des vendanges et des choix dans l'ordre de ramassage des parcelles plus complexes qu'à l'accoutumée.

Malgré toutes les tentatives et l'implication de chacun, ces conditions n'ont pas permis de produire un premier vin (Château Rieussec) sur ce millésime, seul un sympathique Carmes de Rieussec fruité et floral a pu être sauvé.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Élevage : 18 mois en barriques.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Nez fleurs blanches, acacia, chèvreffeille. En bouche, la liqueur est présente au départ, avec des notes de miel puis l'équilibre se confirme et la finale, moyennement longue se termine avec une expression assez vive, longue et agréable.

Vin d'apéritif à boire jeune.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 87%, Sauvignon blanc 10%, Muscadelle 3%

Rendement : 11.58 hL/ha

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

Acidité totale : 3.94 g/l

Sucre résiduel : 99 g/l