



CARMES DE RIEUSSEC 2014



■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Sauternes, Bordeaux, France

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Les grandes pluviométries de novembre à février ont remis à niveau les nappes phréatiques, déjà bien remplies par les années 2012 et 2013, supérieures ou équivalentes aux moyennes annuelles. Les températures sont restées supérieures aux normales et les vignobles, comme les hommes, ont manqué de bonnes gelées hivernales comme on les aime : beau soleil, froid sec, sans vent pendant environ 15 jours ! Nous ne maîtrisons pas la nature !

Le débourrement a été précoce, suivi d'une floraison homogène dans la première semaine de juin, favorisée par une élévation des températures.

Comme toujours, les conditions climatiques ont été au centre de nos préoccupations de viticulteurs et nos équipes ont œuvré tout au long de l'année pour amener à maturité un raisin en parfait état sanitaire. La véraison s'est faite en deux périodes, fin juillet puis après le 15 août, ce qui a entraîné des différences de maturité sur les grappes d'un même pied de vigne.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Élevage : 18 mois en barriques.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Nez assez dense, miel et fleur d'acacia, légèrement boisé.

Bouche ample, généreuse, bien équilibrée avec une finale bien liquoreuse.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 91%, Sauvignon blanc 5%, Muscadelle 4%

Rendement : 12.29 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

Acidité totale : 4.08 g/l

Sucre résiduel : 124 g/l