



## CHÂTEAU RIEUSSEC 2009

### ■ 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

Le début de l'année viticole a été délicat à gérer. Nos techniciens ont dû faire preuve d'une grande vigilance afin de protéger la vigne. Le beau temps est finalement arrivé au mois de juin, puis la sécheresse s'est installée, entrecoupée en juillet, août et septembre d'épisodes légèrement pluvieux, mais nécessaires avec des températures journalières assez élevées et une fraîcheur nocturne favorisant une maturation lente.

### ■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Tous les lots sont pressés individuellement à l'aide d'un pressoir pneumatique de faible capacité. Après quelques heures de débordage 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 24 mois.

### ■ NOTE DE DÉGUSTATION

Un long élevage en barriques a été nécessaire pour arrondir cet ensemble très puissant. Les notes d'agrumes et de fruits frais sont complétées par les confits d'abricot, et d'amande fraîche. En bouche, grande longueur alliée à la fraîcheur et la vivacité des fruits. Les notes de miel et de fleur d'acacia sont très présentes.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Sémillon 84%, Sauvignon 12%, Muscadelle 4%

**Rendement** : 12.5 hL/ha

**Teneur en alcool** : 13.5 % vol.

**Acidité totale** : 4.04 g/l

**Sucre résiduel** : 157 g/l