

R I E U S S E C

—
SAUTERNES

CHÂTEAU RIEUSSEC 2020

■ 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 85 ha de terres de graves sablo-argileuses.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'automne hiver 2019-2020 a été un des plus chauds de ces dix dernières années à Bordeaux ce qui a entraîné un débourrement précoce autour du 20 mars. D'Avril à Juin les pluies ont été fréquentes et il a fallu se battre contre le mildiou très menaçant. La vigne a gardé son avance avec une floraison autour du 19 Mai. La transition a été par la suite assez brutale avec 55 jours de sec sur les mois d'été. La véraison a débuté autour du 25 Juillet. On a pu noter ici et là des contraintes hydriques assez fortes sur nos belles terrasses de graves. Les sols de coteaux ou de bas de pente ainsi que nos sols de marnes calcaires ont bien mieux supporter cet épisode chaud et sec. Pour les liquoreux, il s'agit d'un réel parcours du combattant pour trouver des raisins confits. Le botrytis a en effet des difficultés à s'installer sur des raisins déjà baignés par le soleil et ce sont nos Sémillons, attendus jusqu'au 21 octobre, des parcelles qui entourent le château qui se comportent le mieux cette année et feront le cœur du Château Rieussec.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins sont vendangés manuellement en petites cagettes. A l'arrivée au chai, ils sont immédiatement pressés dans des presseoirs pneumatiques de faibles capacités. Après débourbage, les moûts sont entonnés dans des barriques pour la fermentation (neuves pour le Sémillon, d'un vin pour le Sauvignon). Chaque parcelle est pressée et vinifiée séparément. La fermentation alcoolique est interrompue dès que l'équilibre souhaité entre l'alcool et le sucre est atteint. A la fin de la fermentation, les vins sont conservés sur lies et bâtonnés régulièrement jusqu'à mi-décembre. Après une période de repos, les vins sont soutirés et assemblés avant d'être remis en barriques pour un élevage de 18 mois environ.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Nez frais et expressif. On perçoit au premier nez des notes fruitées autour de la gelée de coing et de zeste de mandarine. Dans un second temps se dégagent quelques effluves de fleurs d'immortelles nous rappelant la chaleur du millésime. Les notes boisées et légèrement torrifiées sont bien intégrées et se font discrètes.

En bouche, la fraîcheur des agrumes confits arrive en attaque. Le milieu de bouche est plein et ample autour de notes de pâtisserie suggérant la tarte à la rhubarbe. Quelques arômes de tourbe fraîche soulignent la minéralité du vin. La finale s'articule autour de notes plus boisées et légèrement torrifiées qui évoquent un beurre de noisette savamment équilibré.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 92%, Sauvignon blanc 8%

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

pH : 3.75

Acidité totale : 3.30 g/l

Sucre résiduel : 124 g/l