

R DE RIEUSSEC

R DE RIEUSSEC 2024

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Bordeaux, France

R de Rieussec est un vin blanc sec, issu du vignoble de Rieussec, situé sur la rive gauche de la Garonne dans l'aire d'appellation Sauternes.

Terroir : Le vignoble de Rieussec s'étend à la jonction de Fargues et de Sauternes. Elle est l'une des propriétés les plus importantes de Sauternes et Barsac ; ses vignes couvrent 85 ha de terres de graves sablo-argileuses. Rieussec a la particularité d'avoir une partie de son vignoble sur un terroir calcaire très intéressant.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2024 a été marqué par un hiver très pluvieux, avec plus de 600 mm, et des températures douces. Le léger gel en avril n'a pas eu de conséquence majeure. En revanche, la douceur persistante et les précipitations régulières en avril et mai ont favorisé une forte pression mildiou, particulièrement sur les sauvignons. La floraison a connu de la coulure et du millerandage, mais sans être aussi importants que sur les rouges. Après un été plutôt chaud et sec, la maturation a été lente. Les vendanges ont débuté en août. Elles ont été rythmées par les pluies de septembre, rendant les décisions complexes. Particularité marquante, la récolte des liquoreux a débuté beaucoup plus tôt que prévu, coïncidant avec certains blancs secs – une première à Rieussec qui a mis les équipes du chai en pleine effervescence.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin est vendangé manuellement en petites caquettes sur des parcelles choisies pour le R. Les sauvignons sont ramassés assez tôt pour conserver leur fraîcheur et leur richesse aromatique thiolée, les sémillons sont récoltés bien mûrs pour donner de la structure et du gras au vin. La récolte est réfrigérée avant le pressurage afin de limiter le phénomène d'oxydation. Le pressurage est pratiqué en douceur de sorte à préserver la fraîcheur aromatique du raisin. Après débordage à froid, une grande partie des moûts de sémillon est vinifiée dans des barriques de chêne neuf et d'un vin. Les moûts de sauvignon sont principalement vinifiés en cuves inox à basse température et dans une moindre mesure en barriques d'un vin. Au terme de la fermentation, le vin vinifié en barriques est élevé sur lies pendant six mois avec un bâtonnage régulier. A la fin de l'élevage, la partie élevée en cuves inox (50%) et celle élevée en barriques (50%) sont assemblées en vue du tirage.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

R de Rieussec offre un nez éclatant et complexe d'agrumes et de fruits à chair blanche, rehaussés d'une touche florale.

En bouche, il dévoile une attaque ronde et pure grâce à son boisé délicat. Sa fraîcheur lui confère une belle tension.

La finale est soutenue par une douce amertume et une minéralité presque saline.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 65%, Sémillon 35%

Teneur en alcool : 12,5 % vol.

pH : 3,14

Acidité totale : 4,46 g/l

