



CHÂTEAU RIEUSSEC 2003

■ 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

L'année a été marquée par une faible pluviométrie et surtout par la canicule de la première quinzaine d'août (avec des températures supérieures à 40°C) qui ont conduit à une année exceptionnellement précoce.

Vendanges : L'année a été stupéfiante par sa précocité et son exigence de vendanges rapides. Le botrytis est arrivé de façon massive et uniforme courant septembre, et la concentration fut remarquable. Le plus souvent un seul passage de vendangeurs fut donc nécessaire et il fallut faire vite pour éviter des raisins trop riches. Les vendanges débutèrent en liquoreux le 17 septembre et toute la récolte était rentrée le 1er octobre.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Tous les lots sont pressés individuellement à l'aide d'un pressoir pneumatique de faible capacité. Après quelques heures de débourage 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 26 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

C'est un millésime puissant, concentré et riche. En primeur, le nez est très expressif de fruits et d'épices. En bouche, l'onctuosité et la finesse dominent. Le bon équilibre entre sucrosité et acidité laisse présager un vin de longue garde.

Avant la mise en bouteilles, le constat reste le même, puissance exceptionnelle, avec des notes de vanille, d'une longueur incroyable.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 91%, Sauvignon 6%, Muscadelle 3%

Rendement : 21.64 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

Acidité totale : 3.6 g/l

Sucre résiduel : 151 g/l