



CARMES DE RIEUSSEC 2019

■ 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 millésime a démarré en beauté avec un hiver doux et sec. Les beaux jours se sont poursuivis au début du printemps, engendrant un démarrage végétatif précoce. Les journées et les nuits se sont rafraichies et entre Mars et Mai, nous retiendrons notre respiration 6 fois par peur du gel.

Pendant cette période, le temps plus froid qu'habituellement et surtout sec a ralenti la pousse de la végétation. Le mois de Juin, après un début pluvieux et frais, voit une bascule s'opérer avec l'arrivée d'une canicule en début d'été comme on n'en avait pas vu depuis 2003. Heureusement, elle n'est que de courte durée et la vigne qui rattrape son retard, semble mieux armée que les années précédentes face à cette chaleur. Le miracle de l'eau arrive le 26 Juillet, au moment propice pour déclencher la véraison.

Cette année là, comme en 2017, les pluies de Septembre ont été très utiles pour le botrytis. Mais la récolte s'est annoncée plus complexe car la pourriture acide menaçait la pureté du raisin.

Il nous a fallu trier tels des chercheurs d'or pour écarter l'aigre et ne récolter que du beau confit. Une jolie fenêtre s'est ouverte le 8 Octobre pour ramasser des raisins au parfait équilibre de 20 degrés d'alcool potentiels destinés au Grand Vin, notamment de très belles Muscadelles !

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

A l'arrivée au chai, les raisins sont immédiatement pressés. Après débourage, les moûts sont entonnés dans des barriques neuves pour la fermentation. Chaque parcelle est pressée et vinifiée séparément. 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 barrique pour un élevage de 12 mois environ.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Nez intense et belle complexité aromatique. Des notes agrestes légèrement menthées laissent présager un bel équilibre. On perçoit dans un second temps des notes de tarte à la rhubarbe et quelques pointes d'abricots secs.

La bouche est bien équilibrée avec une fraîcheur du vin soulignée par une belle acidité. On perçoit des notes de figes sèches accompagnées de cette saveur abricot sec. Des notes boisées subtilement toastées participent à la rondeur du vin et à son onctuosité. De la minéralité caractérisée par l'allumette craquée accompagne le vin dans toute sa longueur.



INFORMATIONS TECHNIQUES

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

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3,66

Acidité totale : 3,80 g/l

Sucre résiduel : 91 g/l