



CHÂTEAU RIEUSSEC 1999

■ 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

Encore une année précoce mais qui nous a fait vivre sur un rythme très soutenu pendant la période de croissance : risque de maladie, écimages beaucoup plus nombreux, alternance de grande chaleur et d'humidité ambiante. Les vendanges démarrent pour les premiers raisins liquoreux le 31 août avec une très belle concentration. Quelques lots vont ainsi être récoltés jusqu'au 12 septembre en même temps que les blancs secs, très frais et aromatiques. La fin septembre sera plus calme, puis assez humide avec les nombreuses pluies de cette période. Les tries vont reprendre à partir du 4 octobre et sans discontinuer jusqu'au 15 octobre. Les concentrations sont superbes, très hautes (24 degrés potentiels), ce qui nous oblige à ramasser très vite.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

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

Une robe impressionnante avec des nuances dorées écarlates. Bouquet très complexe composé de doux épices telles que la vanille, le miel, fruits confits et quelques notes florales également. Pulpeux, riche et élégant, ce vin devrait avoir une très longue vie. Liqueur magnifique au palais.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 95%, Sauvignon blanc 4%, Muscadelle 1%

Teneur en alcool : 14 % vol.

Acidité totale : 4,70 g/l

Sucre résiduel : 147 g/l