



CHÂTEAU RIEUSSEC 2004

■ 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 2004 a été un millésime orange jusqu'au mois de juillet où nous essayons trois gros orages de grêle dont un très violent le 21 juillet. La pluviométrie annuelle est représentative de la moyenne bordelaise et les mois de juin à septembre sont plutôt frais.

La récolte manuelle débute le 16 septembre et les tries se succèdent jusqu'au 4 novembre; nous avons ainsi réalisé sept tries au total. Les mauvaises conditions climatiques de l'été nous obligent à supprimer des grappes présentant du mauvais botrytis. Puis les 15 premiers jours de septembre sont favorables à une bonne évolution des maturités et de la botrytisation.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

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

Robe jaune or intense.

Le nez est discret mais à l'agitation les arômes se dévoilent. Fruits frais de poire, d'ananas. Ce que l'on retrouve nettement en bouche.

L'attaque est vive, fraîche et la finale longue. A boire à une température de 12-14°C maximum afin de profiter au mieux de tout son potentiel.

Vin à décanter 30 minutes avant de le consommer pour permettre aux arômes de se libérer.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 89%, Sauvignon 9,50%, Muscadelle 1,50%

Rendement : 15.5 hL/ha

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

Acidité totale : 4.10 g/l

Sucre résiduel : 140 g/l