



CHÂTEAU RIEUSSEC 1989

■ 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 Bortrytis 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

Ce fut une année de grande sécheresse autant hivernale qu'estivale qui nous a permis une précocité d'environ trois semaines par rapport à la moyenne des précédentes années. Malgré la sécheresse, l'air ambiant était assez humide et le développement de la pourriture noble a pu se faire dans de bonnes conditions, sur des raisins très mûrs. La maturation du raisin a été optimale.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

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

Couleur dorée intense caractéristique de Rieussec.

Début d'évolution au nez, arômes et notes de fruits confits, voire cuits, figes, abricot, agrume, apparition ensuite du miel et de la résine.

En bouche l'attaque est souple et élégante. Le miel domine dans un premier temps puis évolution vers des notes de pain d'épices.

La finale est discrète si l'on est pressé de le déguster. Il faut laisser le vin remonter légèrement en température et s'oxygéner, il devient alors beaucoup plus ample et long.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 95%, Sauvignon 3%, Muscadelle 2%

Rendement : 13.04 hL/ha

Teneur en alcool : 14.5 % vol.

Acidité totale : 4.02 g/l

Sucre résiduel : 118 g/l