



CARMES DE RIEUSSEC 2013

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Sauternes, Bordeaux, France

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver très humide et froid a engendré un grand décalage dans tous les travaux viticoles ; le débourrement a été tardif, la floraison aussi avec 3 semaines de retard sur la moyenne des 50 dernières années, sous un climat capricieux, ce qui a entraîné coulure et millerandage, annonçant une récolte moins importante qu'à l'habitude. Puis fin juin, le climat a changé brutalement et nous sommes passés en plein été, sans transition, mais avec une forte tendance orageuse locale.

La période de vendanges a donné des sueurs froides à nos techniciens : pluie, soleil, et une maturité longue à obtenir puis délicate à gérer avec le développement « explosif » du botrytis fin septembre ! Heureusement, les équipes de tri ont été très efficaces malgré la difficulté de la récolte. La fin des tries s'est prolongée jusqu'à la fin octobre avec une belle botrytisation.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Élevage : 18 mois en barriques.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez dévoile en premier ses arômes de sauvignon, puis la fraîcheur et les notes exotiques prennent le dessus.

Le début de bouche est très droit, direct, soyeux puis les notes de miel, légèrement épicées, se dévoilent et se prolongent en fin de bouche avec une pointe de vivacité.

Vin d'apéritif à boire jeune et bien frais !



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 87%, Sauvignon blanc 8%, Muscadelle 5%

Rendement : 8.65 hL/ha

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

Acidité totale : 3.95 g/l

Sucre résiduel : 113 g/l