



CHÂTEAU RIEUSSEC 2002

■ 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

L'année a été marquée par des conditions climatiques qui - moyennes au départ - sont devenues très bonnes à l'approche de la maturité. Après un hiver chaud et sec, le débourrement fut précoce mais un temps relativement froid et pluvieux au moment de la floraison entraîna des phénomènes de coulure et de millerandage. Les mois de juillet et août globalement frais par rapport à la normale vont être suivis d'un mois de septembre superbe et favorable au bon développement du botrytis : sécheresse, chaleur et soleil le jour, fraîcheur la nuit.

Les premiers raisins atteints de pourriture noble sont récoltés dès le 12 septembre, et les premières tries s'étalent jusqu'au 2 octobre dans des conditions parfaites. Après une période un peu humide, les tries reprennent à partir du 15 octobre, le beau temps revient avec une « explosion » du botrytis qui donne des jus très riches, concentrés, fruités pour les Sauvignons et les Muscadelles. Les derniers raisins sont récoltés le 5 novembre.

■ 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

La couleur est jaune soutenue avec encore quelques reflets verts.

Le nez livre beaucoup de fraîcheur, le botrytis est discret. Notes d'agrumes dominées par le pamplemousse.

En bouche le vin reste sur un registre très frais. Sa richesse moyenne en fait un millésime très « aérien », tout en finesse et en élégance. Le mariage entre les raisins passerillés de la première trie et le botrytis de la fin de vendange produit l'effet tant attendu. Ce sera la caractéristique de ce beau millésime.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 85%, Sauvignon 8%, Muscadelle 7%

Rendement : 19 hL/ha

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

Acidité totale : 3.85 g/l

Sucre résiduel : 121 g/l