



CARMES DE RIEUSSEC 2018

■ 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

A Rieussec, après le terrible orage de grêle, les conditions de l'été furent salvatrices. Mais les conditions miraculeuses de septembre pour les rouges furent un handicap pour le Botrytis qui se fit attendre, attendre...et les vendanges ne commencèrent sérieusement qu'après le 20 octobre. A ces dates, nous avons manqué un peu de chaleur et de durée d'ensoleillement pour atteindre les arômes confits des plus grandes années, mais nos grands terroirs purent tout de même encore une fois nous apporter de grands raisins, particulièrement en sauvignon. Le travail d'assemblage nous conduisit donc à faire un Rieussec très sélectionné et très sauvignonné.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

A l'arrivée au chai, les raisins sont immédiatement pressés. Après débourage, les moûts sont entonnés dans des barriques neuves pour la fermentation. Chaque parcelle est pressée et vinifiée séparément. A la fin de la fermentation, les vins sont conservés sur lies et bâtonnés régulièrement jusqu'à mi-décembre. Après une période de repos, les vins sont soutirés et assemblés avant d'être remis en barrique pour un élevage de 12 mois environ.

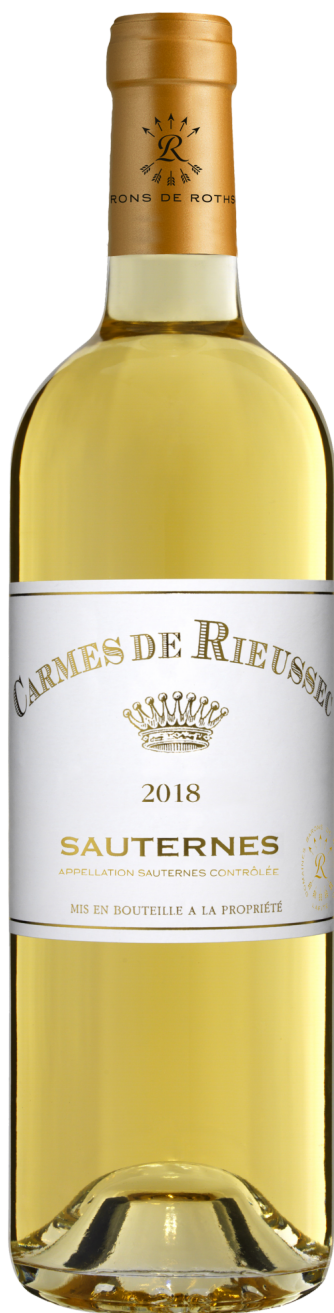
■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe dorée avec de l'éclat.

Le nez surprend déjà par sa délicatesse. L'élevage en barriques toujours présent mais se fond parfaitement aux notes d'abricot et de melon confit.

L'attaque est légère puis le vin prend une bonne amplitude pour remplir progressivement toute la bouche. Le vin n'est pas marqué par la chaleur souvent excessive du millésime.

La finale est longue et précise. C'est un vin qui est déjà parfaitement ouvert et qui atteindra son apogée d'ici 5 ans environ.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 89%, Muscadelle 6%, Sauvignon blanc 5%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3,8

Acidité totale : 3,9 g/l

Sucre résiduel : 89 g/l