



CARMES DE RIEUSSEC 2017

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

Après un hiver plutôt doux, le printemps a été marqué par les nuits de gel des 26 et 27 Avril durant lesquelles le vignoble bordelais fut durement touché. Rieussec a été relativement épargné avec seulement 15% du vignoble affecté.

Les conditions sont ensuite devenues excellentes avec des températures chaudes, plus élevées que la normale, et des précipitations équilibrées et bien positionnées. La fleur est arrivée précocement avec 10 jours d'avance sur la normale, le 28 mai.

Après un bon épisode de pluies fin juin, les températures, sans être froides, sont restées tout l'été inférieures à la normale.

Dès fin août, nous avons pu percevoir l'effet positif de cette année précoce et fraîche en Sauternes. Le passage pluvieux de la mi-septembre a été idéal, arrivant sur une récolte parfaitement saine et mûre, permettant ainsi au Botrytis de très bien s'installer.

Avec le retour du temps sec et frais, tout s'est enchaîné parfaitement ; entre séquences de tris et de concentrations, rythmées par des vendanges d'une rapidité historique, révélant un millésime à l'exceptionnelle intensité aromatique.

Les vendanges se sont déroulées du 26 septembre au 12 octobre.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

A l'arrivée au chai, les raisins sont immédiatement pressés. Après débourbage, 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

Couleur jaune dorée bien soutenue. Bel éclat.

Au nez, l'expression aromatique est puissante. C'est une caractéristique de ce grand millésime de blanc de Bordeaux. Le vin est frais et pur avec des notes agrumes, mandarine, puis de melon confit. L'attaque est élégante et d'une belle légèreté avant que le vin trouve rapidement toute son amplitude en bouche. Tenue par sa bonne acidité, il reste toujours très frais. La finale est harmonieuse et sans lourdeur, bien portée par un juste niveau de liqueur.

A servir entre 8° et 10 °C



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 94%, Sauvignon blanc 3%, Muscadelle 3%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.82

Acidité totale : 3.96 g/l

Sucre résiduel : 105 g/l