



CHÂTEAU RIEUSSEC 2008

■ 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

Pendant l'hiver, la présence du gel a été très bénéfique et reposante pour la vigne. Cependant, au printemps, on a encore enregistré quelques gelées. Cela a été néfaste pour les jeunes bourgeons et a affecté défavorablement la culture de la vigne. La période viticole a été assez difficile en raison d'une alternance constante entre le soleil et la pluie. Il a fallu attendre le début du mois de septembre pour avoir des conditions météorologiques agréables et stables.

La maturité est assez tardive et les 4 ou 5 vendanges vont durer du 29 septembre au 14 novembre.

■ 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 26 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe dorée.

Les arômes de fruits confits et d'agrumes bien présent sont accompagnés de notes boisées. C'est un vin riche, onctueux et bien liquoreux qui finit sur des notes fruitées, aériennes et légères.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 86%, Sauvignon 12%, Muscadelle 2%

Rendement : 12 hL/ha

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

Sucre résiduel : 121 g/l