



CHÂTEAU RIEUSSEC 2007



■ 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 débourrement a été précoce et suivi, dans la première semaine de juin, d'une floraison homogène favorisée par l'élévation des températures. Comme toujours, les conditions climatiques ont été au centre des préoccupations de viticulteurs et les équipes ont œuvré tout au long de l'année pour amener à maturité un raisin en parfait état sanitaire. La véraison s'est faite en deux périodes, fin juillet puis après le 15 août, ce qui a entraîné des différences de maturité sur les grappes d'un même pied de vigne.

■ 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 batonnés 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 26 mois en barriques neuves.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Bel éclat, robe d'un jaune déjà soutenu avec encore quelques reflets verts de jeunesse. Nez délicat, plutôt sur des notes de fleurs sauvages. Quelques notes de fruits confits aussi, agrumes et melon. Le bois est bien fondu.

En bouche, l'attaque est discrète et le vin prend ensuite une belle amplitude. Il révèle une belle acidité et un bon équilibre entre fraîcheur et richesse. Les agrumes sont à nouveau présents avec des notes d'orange. La finale, longue et fraîche, laisse apparaître de classiques notes d'abricots confits. Tout en ayant un beau potentiel de garde, c'est un vin qui pourrait s'ouvrir assez rapidement.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 87%, Sauvignon 8,50%, Muscadelle 4,50%

Rendement : 19,50 hL/ha

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

Acidité totale : 3,92 g/l

Sucre résiduel : 125,1 g/l