



CHÂTEAU RIEUSSEC 1995

■ 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

Une série d'épisodes pluvieux entre le 10 et le 15 septembre avait suscité beaucoup d'inquiétude et des tries de nettoyage. Une belle fin de septembre et un début de mois d'octobre chaud et sec ont permis de récolter des raisins bien botrytisés en deux ou trois tries.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Tous les lots sont pressés individuellement à l'aide d'un petit pressoir pneumatique. Après quelques heures de débouillage à froid, les moûts sont entonnés pour la fermentation en barriques de chêne issues de la Tonnellerie des Domaines à Pauillac, dont 30% de barriques neuves. La fermentation alcoolique est interrompue dès que l'équilibre souhaité entre l'alcool et le sucre est atteint. Les vins sont ensuite élevés en barriques pendant 18 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Le vin se montre souple, rond et suave, avec une belle concentration. Son évolution en bouteille tient toutes ses promesses.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon, Sauvignon blanc

Teneur en alcool : 14 % vol.

Acidité totale : 4,15 g/l

Sucre résiduel : 126 g/l