



CHÂTEAU RIEUSSEC 1975

■ 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

Climat : année chaude et sèche jusqu'aux vendanges qui se déroulent parfaitement. Débourrement et floraison précoces.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Tous les lots sont pressés individuellement à l'aide d'un pressoir pneumatique de faible capacité. Après quelques heures de débourbage 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 18 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

C'est un vin de garde. On y découvre toutes les qualités d'un grand vin liquoreux : une belle robe dorée, un nez de miel et de fruits, une attaque offrant la finesse du vin dans agresser la bouche et brutalement, l'épanouissement de sa puissance pour terminer par cette fameuse " queue de paon " donnée par le rôti.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 80%, Sauvignon 18%, Muscadelle 2%

Rendement : 14.5 hL/ha

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

Acidité totale : 5.4 g/l

Sucre résiduel : 144 g/l

