



CHÂTEAU RIEUSSEC 1986



■ 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

Le millésime 1986 a été marqué par un été plus chaud et sec, particulièrement en juillet et en août. Une longue pluviométrie début septembre a favorisé le développement de la pourriture noble.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Tous les lots sont pressés individuellement à l'aide d'un pressoir pneumatique de faible capacité. Après quelques heures de débouillage 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 riche, équilibré, avec une bonne liqueur en fin de bouche. Les arômes d'amande grillée, puis de miel et de fruits confits se développent bien. La couleur évolue vers l'or assez intense."

"très original, ce sauternes est un grand séducteur qui dispense et dispensera encore longtemps des plaisirs raffinés."

"Arômes de vanille, guimauve, d'amande et de fruits confits. Bouche très riche et puissant avec du gras. Magnifique nez de miel, de vanille, de caramel, de prune confite. A faire vieillir longtmps. Quelle personnalité!"

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 91%, Muscadelle 4,50%, Sauvignon 4,50%

Rendement : 9.63 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

Acidité totale : 3.7 g/l

Sucre résiduel : 106 g/l