



## CHÂTEAU RIEUSSEC 1997



### ■ 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 fois de plus, un millésime très différent des schémas classiques. Le climat tropical de la deuxième quinzaine du mois d'août favorise le développement rapide de la pourriture noble et c'est ainsi, fait exceptionnel dans l'histoire de Sauternes, que nous commençons les vendanges de liquoreux le 27 août.

A Sauternes, une dérogation a ainsi été requise à l'I.N.A.O pour ramasser une trie botrytisée le 27 août. Du jamais vu. Les tries de liquoreux vont se succéder jusqu'au 3 novembre, sans pratiquement une goutte de pluie. Des vendanges longues et difficiles, car il a fallu bien nettoyer les vignes.

### ■ 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

Robe dorée, le nez présente des notes d'épices, d'écorces d'agrumes, vanille, de miel d'aubépine et une grande fraîcheur. En bouche, l'attaque est ronde, onctueuse d'une grande richesse aux arômes de citron vert confit et de miel en finale.

Le résultat est un très beau millésime gras avec de belles acidités, superbe de concentration et de diversité aromatique. Plein, puissant, il possède la charpente d'une très longue vie.

#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Sémillon 95%, Muscadelle 4%, Sauvignon 1%

**Rendement** : 9.78 hL/ha

**Teneur en alcool** : 14 % vol.

**Acidité totale** : 4.35 g/l

**Sucre résiduel** : 127 g/l