



CHÂTEAU RIEUSSEC 2010

■ 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 début du cycle viticole a été complexe à gérer jusqu'à mi-juin en raison d'une assez forte pluviométrie, ce qui a perturbé la floraison et entraîné un peu de coulure et de millerandage. Ensuite, juillet, août et septembre ont été très secs (20 mm en moyenne) avec de belles températures diurnes et de la fraîcheur nocturne, un scénario idéal pour la lente et complète maturation des raisins. Cette sécheresse s'est cependant traduite par une taille réduite des baies entraînant une récolte limitée en volume

■ 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 12 mois environ.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

La mise en bouteille a eu lieu dès fin mars 2013.

Robe soutenue. Nez très floral, plus vif, léger boisé bien fondu. La bouche est fraîche, élégante, complexe avec une finale vive, légèrement épicée, quelques fruits exotiques. Grande longueur.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 92%, Sauvignon 5%, Muscadelle 3%

Rendement : 12 hL/ha

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

Sucre résiduel : 160 g/l