



CHÂTEAU RIEUSSEC 2015

■ 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 climat a été chaud et la pluviométrie très contrastée. Le début de l'hiver a été doux et sec. Ce n'est que fin janvier que les froids bénéfiques sont arrivés, accompagnés de précipitations.

Le débourrement a commencé début avril comme d'ordinaire et la vigne s'est ensuite rapidement développée grâce aux réserves en eau et au climat tempéré. En juin, la floraison a été précoce et homogène, indice prometteur avant la récolte. L'été a vu la température souvent dépasser les 35°C. Le stress hydrique a été élevé mais les pluies d'août ont apporté la fraîcheur nécessaire à la véraison puis à une parfaite maturation.

Les conditions idéales étaient réunies au moment des vendanges, permettant d'obtenir le meilleur de chaque terroir.

■ 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 24 mois environ.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est jaune doré, avec une belle brillance, montrant une légère évolution ambrée.

Le nez est plein et charnu, bien ouvert et déjà d'une belle intensité. On y retrouve des arômes de fruits jaunes, de pêche et poire cuites et d'abricot confit. Le bois est bien fondu. Belles notes de vanille harmonisant l'ensemble.

Après une attaque discrète et délicate, le vin s'exprime plus intensément en milieu de bouche. Il est frais et développe une belle intensité aromatique. Il monte régulièrement en puissance. La finale, d'une grande longueur, révèle une intensité et une pureté remarquables sur des notes d'abricot et de pruneau.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 86%, Sauvignon 14%

Teneur en alcool : 14 % vol.

Sucre résiduel : 148 g/l