

CARMES DE RIEUSSEC 2023



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 Bortrytis 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 85 ha de terres de graves sablo-argileuses.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2023 a été marqué par un hiver plus humide que l'année précédente, mais en dessous des moyennes habituelles, avec deux nuits de gel causant des dégâts localisés sans impact significatif sur la production. Le climat a ensuite oscillé entre des conditions tropicales de mi-mai à début juillet, posant un défi constant, et des canicules en août et septembre. Grâce à la richesse des terroirs de Rieussec et à la bonne santé des vignes, les vendanges ont produit des vins d'une qualité rare, d'un équilibre et d'une pureté remarquables.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

A l'arrivée au chai, les raisins sont immédiatement pressés. Après débourbage, les moûts sont entonnés dans des barriques de la Tonnellerie pour la fermentation. Chaque parcelle est pressée et vinifiée séparément. A la fin de la fermentation, les vins sont conservés sur lies et bâtonnés 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

Carmes 2023 dévoile des notes d'abricot confit et d'agrumes, ainsi que de délicat arômes floraux. Un vin alliant complexité et puissance aromatique importante.
En bouche, nous retrouvons les notes perçues au nez entre confit et fraîcheur. La texture est d'une grande finesse pour ce Sauternes moderne et frais. Assurément un très grand Carmes pour ce millésime 2023.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 82%, Sauvignon 11%, Muscadelle 7%
Teneur en alcool : 13,5 % vol.
pH : 3,76
Acidité totale : 3,7 g/l
Sucre résiduel : 119 g/l

Certified B Corporation