



CHÂTEAU RIEUSSEC 2016

■ 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

Après un millésime 2015 très contrasté, la climatologie de l'année 2016 s'est montrée plus homogène sur l'ensemble de la Gironde. Si quantité et qualité sont au rendez-vous, ce millésime nous a réservé quelques belles surprises. Le début de l'hiver, très doux et humide, a laissé présager un débourrement précoce. Les températures fraîches de février et mars l'ont finalement retardé. Le printemps, froid et très pluvieux en juin, à Pauillac comme à Pomerol, semblait menacer la floraison qui fort heureusement s'est bien déroulée, rive gauche comme rive droite. L'été a été marqué par la sécheresse. Pendant deux mois, les vignes ont dû supporter un stress hydrique important jusqu'à la fin de la véraison. Plus longue qu'en 2015, cette vague de chaleur risquait d'impacter la maturation, quant à notre grand soulagement la pluie est enfin tombée le 13 septembre. Le cycle végétatif a ainsi pu s'achever sans encombre. Le temps est resté chaud et sec jusqu'à la fin des vendanges des rouges, leur permettant d'atteindre une parfaite maturité. En Sauternes, ce n'est que très tard que le botrytis s'est développé ; nous avons réalisé nos meilleures tries entre le 20 et le 28 octobre. Les vinifications se sont déroulées dans des conditions idéales, révélant enfin le grand potentiel d'un millésime qui avait longtemps caché son jeu.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Tous les lots sont pressés individuellement à l'aide d'un pressoir pneumatique de faible capacité. Après quelques heures de débourbage 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 24 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est brillante, d'une belle couleur jaune or. Le nez est frais et puissant sur des notes d'agrumes, rappelant particulièrement l'écorce de mandarine. Le boisé, parfaitement fondu, complète cet ensemble avec des arômes toastés. En bouche, l'attaque est d'une grande douceur, tout en finesse, bien fraîche et équilibrée. La puissance du vin se révèle ensuite et on accède à une sensation plénitude et de grande densité. La finale, d'une grande persistance, offre des arômes d'abricots secs, de caramel et d'orange amère.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 83%, Sauvignon blanc 12%, Muscadelle 5%

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

pH : 3.91 g/l

Acidité totale : 3.5 g/l

