



CHÂTEAU RIEUSSEC, AOC SAUTERNES, BLANC LIQUREUX, 2001 2001



■ 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

Des conditions de fin de maturité et de récolte exceptionnelles. La botrytisation a été superbe, homogène et rapide sur des raisins très mûrs. Stupéfiant phénomène que de voir la totalité du vignoble passer du jaune doré au violet du botrytis en trois jours. Un été indien, une petite pluie judicieuse, un vent fort établi Est, Sud-Est, voilà le scénario gagnant pour ce millésime qui prend date.

Les vendanges se sont déroulées en 3 tries principales. Du 17 au 27 septembre pour la trie de nettoyage, puis entre le 3 et le 10 octobre et, enfin, du 11 au 25 octobre. Les conditions de vendanges en octobre ont été exceptionnelles.

■ 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 24 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur légèrement dorée, peu évoluée.

Nez puissant dominé par des notes d'abricot et de melon confit.

En bouche, l'attaque est délicate et tout en finesse. Le vin prend ensuite beaucoup d'amplitude et sa présence en bouche devient impressionnante. Au melon confit, toujours présent, viennent se joindre zeste d'orange et pain d'épices.

L'équilibre entre acidité et liqueur est si parfait que le sucre disparaît totalement : cette sensation est très rare et n'apparaît que dans les Sauternes exceptionnels.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 96,50%, Sauvignon blanc 3,50%

Rendement : 16.84 hL/ha

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

Acidité totale : 4.95 g/l

Sucre résiduel : 145.3 g/l