



CHÂTEAU RIEUSSEC 2000

■ 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 les espoirs suscités par le temps sec d'août et de septembre très favorable aux autres vins, la fin des vendanges, humide et pluvieuse, a sérieusement hypothéqué la récolte. Résultat : une minuscule récolte de qualité, seuls les premiers tris ayant échappés aux pluies. A partir du 10 octobre, les caprices du temps se sont fait sentir avec une pluviométrie importante qui a malmenée la vendange.

Le développement du botrytis a été limité mais progressif sur la fin septembre et début octobre. Les premiers tris, du 22 septembre au 10 octobre vont apporter dans les barriques du nouveau chai de fermentation (construit pour ce millésime) des jus d'une richesse, concentration et complexité rarement égalées. Ensuite, quelques morceaux de grappes, récoltés au fil des jours et des parcelles en attendant une amélioration du ciel qui n'est pas venue, ont prolongé la récolte jusqu'au 3 novembre.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

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

Seuls les premiers tris ont été conservés, ce qui fait de ce millésime le plus faible en quantité depuis 1993 (il n'y avait pas eu de grand vin faute de qualité suffisante).

Il présente une robe profonde d'un or très intense. Le nez est complexe et équilibré avec de beaux parfums confits. On retrouve la même intensité en bouche dans ce très beau vin, concentré et équilibré.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 65%, Sauvignon blanc 24%, Muscadelle 11%

Rendement : 12 hL/ha

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

Acidité totale : 5.18 g/l

Sucre résiduel : 147 g/l