



R DE RIEUSSEC 2018

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC 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

A Rieussec, après le terrible orage de grêle, les conditions de l'été furent salvatrices. Mais les conditions miraculeuses de septembre pour les rouges furent un handicap pour le Botrytis qui se fit attendre, attendre, attendre...et les vendanges ne commencèrent sérieusement qu'après le 20 octobre. A ces dates, nous avons manqué un peu de chaleur et de durée d'ensoleillement pour atteindre les arômes confits des plus grandes années, mais nos grands terroirs purent tout de même encore une fois nous apporter de grands raisins, particulièrement en sauvignon. Le travail d'assemblage nous conduisit donc à faire un Rieussec très sélectionné et très sauvignonné.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin est vendangé manuellement en petites cagettes. Il est réfrigéré avant le pressurage afin de limiter le phénomène d'oxydation. Le pressurage est pratiqué en douceur de sorte à préserver la fraîcheur aromatique du raisin. Suite à une phase de repos, le moût de sémillon est transféré dans des barriques de chêne neuf pour sa fermentation alcoolique, tandis que le moût de sauvignon est en règle générale laissé en cuves en acier inoxydable à température contrôlée pour la fermentation. Au terme de la fermentation, le vin en barrique est élevé sur lies pendant six mois avec un bâtonnage régulier. Après soutirage, le sauvignon est élevé en cuve afin de préserver ses qualités aromatiques.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez s'exprime progressivement, il est complexe et délicat, dans un subtil mélange exotique, mentholé et finement boisé. L'expression floral domine cet ensemble, mais en second plan les fruits exotiques frais sont aussi bien présents. La bouche commence sur une pointe de fraîcheur, et aussitôt le côté « beurré » de l'élevage en barriques s'exprime, sans excès. Le vin monte ensuite en volume et laisse apparaître sa belle amplitude en bouche. Dans sa finale, longue, le vin revient sur une très belle acidité de jeunesse et nous retrouvons le menthol apprécié au nez.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon 58%, Sémillon 42%

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

pH : 3.27

Acidité totale : 4 g/l

