



CHÂTEAU RIEUSSEC 1988

■ 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

Année plus chaude que la normale, avec une pluviométrie d'avril à septembre sensiblement supérieure. La floraison était très légèrement en avance, 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 18 mois.

■ 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 18 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Le millésime 1988 est suave, onctueux, frais et agréable à déguster grâce à une structure acide très présente qui met en valeur sa richesse aromatique.

La robe est limpide et brillante et d'un or soutenu.

Le nez est intense, avec des notes de muscat, de miel et d'agrumes confits.

La bouche est pleine et délicate, sur les arômes de fruits confits et de pamplemousse, soutenue par une belle acidité et une longue finale.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 95%, Muscadelle 5%

Rendement : 9,63 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

Acidité totale : 4,75 g/l

Sucre résiduel : 93 g/l