



CHÂTEAU RIEUSSEC 2011

■ 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

Le début d'année viticole a été complexe à gérer, marqué par une pluviométrie relativement faible de janvier à mars et très faible en avril. Les rosées matinales alliées à une faible humidité et des températures élevées ont constitué un contexte favorable au développement de l'oïdium (maladie cryptogamique) ce qui a nécessité une grande vigilance de nos vignerons.

Les mois d'août et septembre ont été irrégulièrement humides, conditions propices au développement du botrytis, suivi d'un bel été indien qui a permis d'attendre le moment optimum et d'étaler les vendanges (7 passages) jusqu'au 2 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 26 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe dorée déjà intense. Nez délicatement boisé puis apparaissent de notes de chèvrefeuille et de fleur d'acacia.

La bouche est rapidement ample, généreuse, où se mêlent les notes de liqueur et de fraîcheur. Le fruit est discret mais l'équilibre est parfait. En finale on trouve de la longueur et persistance relevée par une très légère pointe d'amertume, nécessaire pour réveiller les arômes.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 95%, Sauvignon blanc 3%, Muscadelle 2%

Rendement : 8 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

Sucre résiduel : 143 g/l