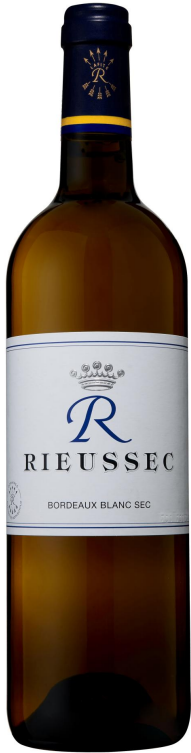




????????? 2015



■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Bordeaux, France

Sauternes, 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

L'hiver 2014-2015 a débuté dans des conditions douces et sèches. Mais, comme souvent, le mois de février plus froid a remis les choses en place et a même entraîné un retard au débourrement.

Le printemps plutôt chaud et trop sec a été favorable mais presque trop stressant sur le plan hydrique. Les pluies de début juin ont été idéales pour le bon déroulement de la floraison. L'été a été très chaud jusqu'à mi-août.

■ 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

Beau nez dominé par les fleurs et la vivacité des agrumes. C'est fin et le boisé, très bien fondu, apporte une belle complexité.

En bouche l'attaque est discrète, puis le vin prend de l'amplitude tout en restant équilibré. Le sauvignon minoritaire s'exprime bien, mais sans dominer l'élégance du sémillon.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 62%, Sauvignon 38%

Rendement : 45 hL/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.

pH : 3.22

Acidité totale : 3.45 g/l