



## CHÂTEAU RIEUSSEC 1998

### ■ 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

De janvier à mars, les températures moyennes, plus élevées que la normale (+2°C) ont entraîné un débourrement précoce. Les bonnes pluies d'avril ont été bénéfiques pour le démarrage de la végétation et la mi-floraison début juin, était en avance de dix jours. Août fut chaud et sec mais la pluie en septembre favorisa le grossissement des baies et le développement du botrytis.

### ■ 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 27 mois.

### ■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe dorée à la couleur or clair.

Au nez, ce millésime révèle une explosion de fruits et associe des arômes de miel, voire de cire d'abeilles avec des notes riches d'agrumes, de fleurs et d'épices.

Vin parfaitement équilibré en bouche, il est à la fois concentré et élégant avec une fin de bouche d'une longueur magnifique.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Sémillon 94%, Sauvignon blanc 3,50%, Muscadelle 2,50%

**Rendement** : 17 hL/ha

**Teneur en alcool** : 14 % vol.

**Acidité totale** : 3,95 g/l

**Sucre résiduel** : 137 g/l