



R DE RIEUSSEC 2016



■ 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

Une fois de plus, l'hiver a démarré par un temps très doux de décembre à fin janvier. Fort heureusement le froid est arrivé en février et s'est prolongé jusqu'au débourrement autour du 8 avril entraînant localement quelques gelées.

Le printemps a été humide jusqu'à la mi-juin, mais la floraison initiée le 9 juin n'en a pas été perturbée.

L'été a ensuite été très sec et chaud et une certaine inquiétude s'est fait sentir jusqu'à la veille des vendanges quant à la qualité et la fraîcheur des blancs secs.

■ 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

Nez puissant et harmonieux sur des notes d'agrumes, de mangue et autres fruits exotiques.

L'attaque en bouche, franche et énergique, confirme le profil exotique et frais. Le vin présente un beau volume et une bonne harmonie. Les notes beurrées d'élevage en barriques sont bien présentes et se fondront rapidement dans le vin pour donner de la complexité. La fin de bouche est soutenue par une belle acidité.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 57%, Sauvignon 43%

Rendement : 62 hL/ha

Teneur en alcool : 12 % vol.

pH : 3.15

Acidité totale : 3.8 g/l