RIEUSSEC

SAUTERNES

CHÂTEAU RIEUSSEC 2023

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 et les sources affleurantes 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 85 ha de terres de graves sablo-argileuses.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2023 a été marqué par un hiver plus humide que l'année précédente, mais en dessous des moyennes habituelles, avec deux nuits de gel causant des dégâts localisés sans impact significatif sur la production. Le climat a ensuite oscillé entre des conditions tropicales de mi-mai à début juillet, posant un défi constant, et des canicules en août et septembre. Grâce à la richesse des terroirs de Rieussec et à la bonne santé des vignes, les vendanges ont produit des vins d'une qualité rare, d'un équilibre et d'une pureté remarquables.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins sont vendangés manuellement en petites cagettes. A l'arrivée au chai, ils sont immédiatement pressés dans des petits pressoirs pneumatiques. Après débourbage, les moûts sont entonnés dans des barriques pour la fermentation (neuves pour le Sémillon, d'un vin pour le Sauvignon). Chaque parcelle est pressée et vinifiée séparément. La fermentation alcoolique est interrompue dès que l'équilibre souhaité entre l'alcool et le sucre est atteint. A la fin de la fermentation, les vins sont conservés sur lies et bâtonnés régulièrement jusqu'à mi-décembre. Après une période de repos, les vins sont soutirés et assemblés avant d'être remis en barriques pour un élevage de 18 mois environ.

NOTE DE DÉGUSTATION

2023 fait partie de ces millésimes exceptionnels.
Il se distingue par un nez complexe mêlant des notes d'abricot, de zeste d'agrume confit et d'ananas frais. Des touches florales de camomille et d'acacia viennent compléter ce bouquet d'une grande finesse.
La promesse du nez se confirme en bouche avec un équilibre subtil entre l'onctuosité de sa texture et sa grande fraicheur aromatique.
La finale présente un éclat remarquable avec des notes douces amères d'écorce d'orange sanguine et une fraicheur mentholée intense et prolongée.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 89%, Sauvignon blanc 11%
Teneur en alcool : 14 % vol.
pH : 3,9
Acidité totale : 3,72 g/l
Sucre résiduel : 147 g/l

Certified B Corporation