



R DE RIEUSSEC 2019

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC 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 Bortrytis 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

La saison a démarré avec un hiver doux et sec. Mais, entre Mars et Mai nous retiendrons notre respiration 6 fois par peur du gel...

Le mois de juin, après un début pluvieux et frais, est marqué par une canicule de début d'été comme on n'en avait pas vue depuis 2003. Heureusement, elle n'est que de courte durée. En juillet, la vigne est bien armée face à la sécheresse, comme si elle avait pu s'y préparer lors du printemps sec.

Le miracle de l'eau arrive le 26 juillet. Parfait pour déclencher la véraison.

Les conditions tempérées du mois d'août sont du pain béni pour nos blancs secs, que l'on vendange avec une superbe fraîcheur et un potentiel aromatique préservé dès la fin août et jusqu'à mi-septembre.

Le travail de définition des parcelles dédiées exclusivement au blanc sec porte ses fruits. Cette année nos Sémillons sont particulièrement éclatants, et les jeunes parcelles de Sauvignon, récemment plantées tiennent leurs promesses.

Après le 2017, un nouvel R qui restera dans les annales.

■ 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

Belle couleur jaune pâle avec des reflets verts lié à la jeunesse.

Le nez avant agitation reste discret mais laisse déjà entrevoir un vin tout en fraîcheur. A l'agitation, les arômes de sauvignon s'exaltent. Ils sont classiques sans trop d'exotisme. Viennent ensuite les notes plus fleuries du sémillon. Le bois est très bien intégré.

A l'attaque en bouche, le vin est volumineux sans être excessif, marqué par une belle tension. Un R qui fera date, d'une grande longueur, nerveuse et délicate à la fois !



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 51%, Sauvignon blanc 49%

Teneur en alcool : 13 % vol.

pH : 3.20

Acidité totale : 4 g/l