

R DE RIEUSSEC

R DE RIEUSSEC 2023

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Bordeaux, France

R de Rieussec est un vin blanc sec, issu du vignoble de Rieussec, situé sur la rive gauche de la Garonne dans l'aire d'appellation Sauternes.

Terroir : Le vignoble de Rieussec s'étend à la jonction de Fargues et de Sauternes. Elle est l'une des propriétés les plus importantes de Sauternes et Barsac ; ses vignes couvrent 85 ha de terres de graves sablo-argileuses. Rieussec a la particularité d'avoir une partie de son vignoble sur un terroir calcaire très intéressant.

■ 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

Le raisin est vendangé manuellement en petites cagettes sur des parcelles choisies pour le R. Les sauvignons sont ramassés assez tôt pour conserver leur fraîcheur et leur richesse aromatique thiolée, les sémillons sont récoltés bien mûrs pour donner de la structure et du gras au vin. La récolte est réfrigérée 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. Après débourbage à froid, une grande partie des moûts de séminon est vinifiée dans des barriques de chêne neuf et d'un vin. Les moûts de sauvignon sont principalement vinifiés en cuves inox à basse température et dans une moindre mesure en barriques d'un vin. Au terme de la fermentation, le vin vinifié en barriques est élevé sur lies pendant six mois avec un bâtonnage régulier. A la fin de l'élevage, la partie élevée en cuves inox (50%) et celle élevée en barriques (50%) sont assemblées en vue du tirage.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Entre subtilité et fraîcheur, le R 2023 présente une pureté remarquable.

Mélant des arômes d'agrumes, de fleurs et de fruits à chair blanche, ce vin offre une palette aromatique complexe, rehaussée par l'élevage en barrique.

La finesse du touché de bouche est mise en valeur par un bel équilibre entre la gourmandise et la vivacité éclatante de ses arômes. La texture est soyeuse et se termine sur une finale élégante et pure avec une minéralité saline.

Un vin blanc sec tout en équilibre et en finesse, idéal pour déguster maintenant ou qui pourra évoluer quelques années.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 56%, Séminon 44%

Teneur en alcool : 12,5 % vol.

pH : 3,15

Acidité totale : 3,7 g/l

