



## CARMES DE RIEUSSEC 2009



### ■ 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

Le début de l'année viticole n'a pas été très facile à gérer. Nos techniciens ont dû faire preuve d'une grande vigilance afin de protéger la vigne.

Le beau temps est finalement arrivé au mois de juin, puis la sécheresse s'est installée, entrecoupée en juillet, août et septembre d'épisodes légèrement pluvieux, mais nécessaires avec des températures journalières assez élevées et une fraîcheur nocturne favorisant une maturation lente.

Les vendanges se sont déroulées à merveille, en 4 tries, du 17 septembre au 15 octobre, avec un beau et rapide développement de la pourriture noble.

### ■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

A l'arrivée au chai, les raisins sont immédiatement pressés. Après débourbage, les moûts sont entonnés dans des barriques neuves pour la fermentation. Chaque parcelle est pressée et vinifiée séparément. 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 barrique pour un élevage de 12 mois environ.

### ■ NOTE DE DÉGUSTATION

Fruit expressif, du charme au début. Bonne finale.

Ce vin demande à rester en cave encore quelques années.

#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Sémillon 100%

**Rendement** : 8,25 hL/ha

**Teneur en alcool** : 13,5 % vol.

**Acidité totale** : 3,97 g/l

**Sucre résiduel** : 148 g/l