



CHÂTEAU RIEUSSEC 1990

■ 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

Année très précoce et très sèche, voilà les deux maîtres mots de 1990. Débourrement en février, avec un mois d'avance par rapport à une année dite normale. Les premiers traitements sur le vignoble ont eu lieu à la fin mars, du jamais vu à Sauternes et tout s'est enchaîné avec une végétation qui a maintenu son avance. Malgré la sécheresse apparente, il y a quand même eu suffisamment d'humidité ambiante pour favoriser un développement très rapide et homogène de la pourriture noble. Fait exceptionnel, les liquoreux sont finis de vendanger avant les rouges.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Tous les lots sont pressés individuellement à l'aide d'un pressoir pneumatique de faible capacité. Après quelques heures de débouillage à froid, le moût est entonné pour sa fermentation en barriques de chêne neuf issues de la Tonnellerie des Domaines à Pauillac. La fermentation alcoolique est interrompue dès que l'équilibre souhaité entre l'alcool et le sucre est atteint. Suite à la fermentation, le vin est élevé en barriques pendant 24 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe d'un mordoré assez soutenu.

Un nez dans la ligne de Rieussec avec des notes d'abricots confits et de miel.

Une grande richesse en bouche, complexe et charnue. Bel équilibre de puissance et de finesse avec une belle vivacité due à une belle acidité sous jacente. Un grand millésime de longue garde.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 97%, Muscadelle 3%

Rendement : 13.47 hL/ha

Teneur en alcool : 14.5 % vol.

Acidité totale : 4.12 g/l

Sucre résiduel : 114 g/l