



R DE RIEUSSEC 2017

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Bordeaux, France

Sauternes, 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

Après un hiver plutôt doux, le printemps a été marqué par les nuits de gel des 26 et 27 Avril durant lesquelles le vignoble bordelais fut durement touché. Rieussec a été relativement épargné avec seulement 15% du vignoble affecté.

Les conditions sont ensuite devenues excellentes avec des températures chaudes, plus élevées que la normale, et des précipitations équilibrées et bien positionnées. La fleur est arrivée précocement avec 10 jours d'avance sur la normale, le 28 mai. Après un bon épisode de pluies fin juin, les températures, sans être froides, sont restées tout l'été inférieures à la normale. La maturation s'est donc faite lentement, idéalement pour les blancs secs en particulier.

L'effet positif de cet été précoce et pas trop chaud a été perceptible dès la vendange : la dégustation des raisins blancs secs s'est révélée d'une richesse incroyable sur le plan aromatique. Un millésime exceptionnel pour le « R » de Rieussec.

La vendange s'est déroulée dans d'excellentes conditions à partir du 23 Aout en Sauvignon blanc et s'est achevée le 7 septembre en Sémillon.

■ 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 les reflets verts de la jeunesse

Nez d'une grande intensité aromatique. Les fruits exotiques, mangues et ananas dominent les agrumes aujourd'hui plus discrets. Le boisé de l'élevage est bien fondu.

La bouche révèle immédiatement une très belle fraîcheur, conséquence d'un été sans excès de température. Le vin présente beaucoup de volume mais reste aérien grâce à son acidité.

Durant toute la dégustation, les arômes se succèdent notamment la poire fraîche et les notes de fleurs blanches. L'ensemble est long et harmonieux, bien équilibré et persistant en bouche.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon 54%, Sémillon 46%

Rendement : 28 hl/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.

