

RIEUSSEC

—
SAUTERNES

CHÂTEAU RIEUSSEC 2019



■ 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 85 ha de terres de graves sablo-argileuses.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime a démarré en beauté avec un hiver doux et sec. Les beaux jours se sont poursuivis au début du printemps, engendrant un démarrage végétatif précoce. Les journées et les nuits se sont rafraîchies et entre Mars et Mai, nous retiendrons notre respiration 6 fois par peur du gel. Pendant cette période, le temps plus froid qu'habituellement et surtout sec a ralenti la pousse de la végétation. Le mois de Juin, après un début pluvieux et frais, voit une bascule s'opérer avec l'arrivée d'une canicule en début d'été comme on n'en avait pas vu depuis 2003. Heureusement, elle n'est que de courte durée et la vigne qui rattrape son retard, semble mieux armée que les années précédentes face à cette chaleur. Le miracle de l'eau arrive le 26 Juillet, au moment propice pour déclencher la véraison.

Cette année là, comme en 2017, les pluies de Septembre ont été très utiles pour le botrytis. Mais la récolte s'est annoncée plus complexe car la pourriture acide menaçait la pureté du raisin. Il nous a fallu trier tels des chercheurs d'or pour écarter l'aigre et ne récolter que du beau confit. Une jolie fenêtre s'est ouverte le 8 Octobre pour ramasser des raisins au parfait équilibre de 20 degrés d'alcool potentiels destinés au Grand Vin, notamment de très belles Muscadelles !

■ 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

La robe est délicatement dorée avec des reflets vert tendre. Le nez est intense et d'une grande richesse aromatique. Aux premières notes de zestes d'agrumes succèdent des notes de tarte au citron, puis des notes toastées rappelant la brioche sortie du four. En bouche, on retrouve des arômes de zeste de mandarine et d'orange confite, rehaussées d'une touche de badiane qui souligne la fraîcheur aromatique de ce vin. La bouche riche et dense présente une belle longueur avec de jolis amers en finale.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 89%, Sauvignon blanc 9%, Muscadelle 2%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.70

Acidité totale : 3.97 g/l

Sucre résiduel : 119 g/l