



CHÂTEAU RIEUSSEC 2018



■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Sauternes, Bordeaux

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

L'hiver 2018 a été le plus froid que nous ayons vécu depuis 2010, surtout à cause d'un mois de février particulièrement rude.

Il fut également pluvieux... Une pluie qui ne s'arrêta plus et se prolongea tout le printemps. Il faut remonter à 2001 pour retrouver des conditions de début de campagne aussi humides. Ces conditions particulières ont entraîné une pression mildiou continue et inégalée de mai jusqu'à juillet. Le mildiou frappa comme il n'avait jamais frappé de mémoire de viticulteur. Fort heureusement, la situation s'est bien améliorée durant l'été, grâce à un temps sec et chaud qui a permis d'équilibrer l'état sanitaire du vignoble et la production de grands raisins.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Tous les lots sont pressés individuellement à l'aide d'un pressoir pneumatique de faible capacité. Après quelques heures de débordage 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 présente un bel éclat doré.

Ce Rieussec surprend par sa fraîcheur aromatique, liée à l'assemblage atypique, fort en Sauvignon.

Les notes boisées se fondent aux arômes d'agrumes, de miel et d'abricot confit.

En bouche l'attaque est franche. C'est un vin bien affirmé dominé par les agrumes avec une légère amertume qui confère de la délicatesse à l'ensemble. La finale se poursuit sur une touche d'épices.

Le vin étant déjà très abouti après 18 mois d'élevage, nous avons pris l'option de raccourcir son élevage de 10 mois pour conserver toute la fraîcheur que lui apporte ses 25% de Sauvignon. Un Rieussec atypique donc, à suivre avec attention.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 75%, Sauvignon 25%

Teneur en alcool : 14,2 % vol.

pH : 3,80

Acidité totale : 3,90 g/l