

« R » de RIEUSSEC - 2017 -



CEPAGES :

Sémillon 54 %, Sauvignon 46 %

CLIMAT ET CONDITIONS DE VENDANGES

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.

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

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Rendement : 28 hl/ha

Vinification : Réaliser 50% en barriques et 50 % en cuves

Fermentation alcoolique : 2 semaines.

Élevage : 5 mois en barriques sur lie avec bâtonnage

Mise en bouteille : du 13 au 15 mars 2018

Degré alcoolique : 13°

NOTES DE DEGUSTATION « à la mise en bouteille »

Sera complétée prochainement