

# R DE RIEUSSEC

## R DE RIEUSSEC 2025

### ■ SITUATION DU VIGNOBLE

**Appellation** : AOC Bordeaux, France

R de Rieussec est un vin blanc sec, issu du vignoble de Rieussec, situé sur la rive gauche de la Garonne dans l'aire d'appellation Sauternes.

**Terroir** : Le vignoble de Rieussec s'étend à la jonction de Fargues et de Sauternes. Elle est l'une des propriétés les plus importantes de Sauternes et Barsac ; ses vignes couvrent 85 ha de terres de graves sablo-argileuses. Rieussec a la particularité d'avoir une partie de son vignoble sur un terroir calcaire très intéressant.

### ■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2025 s'ouvre sur un hiver doux, suivi d'un printemps précoce et particulièrement régulier. L'été s'installe ensuite durablement dans un registre chaud et très sec, avec une contrainte hydrique marquée dès le début de la saison, sans excès de blocage. Cette tension progressive a limité naturellement les rendements, permettant d'atteindre des maturités précises et homogènes. Les amplitudes thermiques de fin d'été ont joué un rôle clé dans la préservation de la fraîcheur et de la précision aromatique. Dans ce contexte exigeant, les raisins destinés aux blancs secs se distinguent par leur pureté, leur énergie et leur équilibre. 2025 s'impose ainsi comme un millésime de caractère à Rieussec, tendu et particulièrement expressif pour les blancs secs.

### ■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin est vendangé manuellement en petites cagettes sur des parcelles choisies pour le R. Les sauvignons sont ramassés assez tôt pour conserver leur fraîcheur et leur richesse aromatique thiolée, les sémillons sont récoltés bien mûrs pour donner de la structure et du gras au vin. La récolte est réfrigérée 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. Après débourbage à froid, une grande partie des moûts de sémillon est vinifiée dans des barriques de chêne neuf et d'un vin. Les moûts de sauvignon sont principalement vinifiés en cuves inox à basse température et dans une moindre mesure en barriques d'un vin. Au terme de la fermentation, le vin vinifié en barriques est élevé sur lies pendant six mois avec un bâtonnage régulier. A la fin de l'élevage, la partie élevée en cuves inox (50%) et celle élevée en barriques (50%) sont assemblées en vue du tirage.

### ■ NOTE DE DÉGUSTATION

Le R de Rieussec 2025 présente une belle densité caractéristique du millésime.

La vendange, mûre et homogène, permet d'exprimer une intensité aromatique précise, avec des notes de fruits à chair blanche et d'agrumes, soutenues par une subtile minéralité.

La fraîcheur, issue des amplitudes thermiques de fin août, lui confère du relief et de la profondeur.

La structure est portée par une acidité fine et persistante qui offre un équilibre remarquable et une tension élégante sur l'ensemble de la dégustation.

La finale, longue et saline, souligne la précision et la pureté caractéristiques du R de Rieussec.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Sauvignon blanc 60%, Sémillon 40%

**Teneur en alcool** : 13,5 % vol.

**pH** : 3,09

**Acidité totale** : 4,46 g/l