

# RIEUSSEC

## R DE RIEUSSEC 2021

### ■ SITUATION DU VIGNOBLE

**Appellation** : Bordeaux, 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

Encore un qui restera. De ceux où l'on entend « je n'ai jamais vu ça » et où les anciens doivent remonter 20, 30 ans pour se souvenir d'un millésime où de pareils efforts ont dû être déployés pour protéger nos vignes. Jamais le gel n'aura touché aussi sévèrement l'ensemble du territoire viticole français. Il a débarqué sans crier gare, avec une attitude effrontée, s'installant pour ne plus partir et en ne suivant aucune règle. A Rieussec où nous serons les plus touchés, il a fallu se rendre à l'évidence que lutter ne servait pas à grand-chose, le thermomètre est descendu à -9 degrés.

Le printemps s'installe dans une temporalité sereine qui nous semble presque en retard après les années précoces que nous venons de vivre. Le début de la campagne est facile, avec la fleur qui arrive fin mai dans de jolies conditions.

C'est ensuite que ça se gâte : Avec un mois de juin et de juillet pluvieux, les millimètres d'eau s'accumulent au compteur... et les tâches de mildiou apparaissent dans nos vignes. L'année est d'autant plus sensible avec notre notre conversion désormais officialisée de la conduite en bio. Sous un ciel instable, la véraison commence mi-juillet, s'étalant jusqu'à la mi-Août pour les baies récalcitrantes. Heureusement, les deux semaines qui s'ensuivent jusqu'à début septembre sont plus clémentes et comme, c'est parfois le cas à Bordeaux, ce sont elles qui font le millésime : le raisin se transforme. Les blancs secs seront délicieux de fraîcheur et d'aromatique.

### ■ 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 débordage 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

Nez expressif et complexe construit sur une belle fraîcheur, caractéristique de ce millésime 2021. On perçoit au premier nez quelques notes exotiques autour du fruit de la passion précédant des notes florales délicatement anisées, rappelant le fenouil et l'estragon. Le nez révèle déjà la minéralité et la tension à venir.

En bouche, l'attaque est ronde et pleine, autour de notes subtiles de beurre frais. S'ensuivent de belles notes de bois fraîchement coupé qui participent à la tension et à la pureté de ce vin. La sensation de minéralité sous-tend toute la bouche, avec des notes chaudes de silex, rappelant les balades estivales sur les galets de la plage d'Etretat. La finale, tendue et persistante, est soulignée par le relief d'une jolie amertume.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Sauvignon blanc 59%, Sémillon 41%

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

**pH** : 3.14

**Acidité totale** : 4.59 g/l