

RIEUSSEC

SAUTERNES

CHÂTEAU RIEUSSEC 2022



■ 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 et les sources affleurantes 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 millésime qui se démarque. Au début de l'année, un temps frais a causé un retard de deux semaines dans la croissance de la vigne. Malgré de faibles précipitations, tout semblait bien se passer jusqu'au mois d'avril, où les gelées matinales de début de mois ont touché nos terroirs précoces. Heureusement, les zones les plus sensibles n'avaient pas encore débouillé grâce à une taille tardive. Ensuite, le temps sec et ensoleillé jusqu'aux vendanges a permis à la vigne de rattraper son retard. La gestion phytosanitaire a été sereine, et l'équipe a pu se consacrer à l'arrosage de nos jeunes vignes afin de limiter les pertes. Les vendanges ont été précoces pour nos blancs secs (17/08) et plus tardives pour les liquoreux pour lesquels il a fallu attendre l'arrivée de l'humidité pour le développement du botrytis. Il est finalement arrivé, pour se révéler d'une grande pureté avec quasiment aucun déchet. La pluie du 15 septembre et les brouillards réguliers ont permis à la pourriture noble de s'installer progressivement. Une première trie le 1er octobre fut prometteuse mais confirma les rendements très faibles du millésime. Tout s'est accéléré lors de la deuxième moitié d'octobre. Les équipes ont réalisé jusqu'à 4 tries pour finir par de magnifiques raisins d'une grande fraîcheur le 29 octobre.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins sont vendangés manuellement en petites caquettes. A l'arrivée au chai, ils sont immédiatement pressés dans des petits pressoirs pneumatiques. Après débouillage, les moûts sont entonnés dans des barriques pour la fermentation (neuves pour le Sémillon, d'un vin pour le Sauvignon). Chaque parcelle est pressée et vinifiée séparément. La fermentation alcoolique est interrompue dès que l'équilibre souhaité entre l'alcool et le sucre est atteint. A la fin de la fermentation, les vins sont conservés sur lies et bâtonnés régulièrement jusqu'à mi-décembre. Après une période de repos, les vins sont soutirés et assemblés avant d'être remis en barriques pour un élevage de 18 mois environ.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

2022 nous offre un sauternes riche et complexe, marqué par le retour d'un vrai millésime de pourriture noble et de confit.

Au nez, des arômes intenses d'abricots secs et de fruits confits associés à la subtilité des fleurs d'acacia et de chèvrefeuille.

En bouche, le vin présente un bel équilibre entre onctuosité, intensité et fraîcheur. Les notes de fruits exotiques et les nuances épicées s'associent pour offrir un vin complexe, accompagné d'une douce amertume qui nous transporte pendant de longues minutes.

Un grand vin à déguster dès maintenant ou qui saura vieillir de longues années.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 91%, Sauvignon blanc 9%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3,92

Sucre résiduel : 139 g/l