

CARMES DE RIEUSSEC 2016

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Sauternes

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.

■ PRESENTATION DU MILLESIME

Après un millésime 2015 très contrasté, la climatologie de l'année 2016 s'est montrée plus homogène sur l'ensemble de la Gironde. Si quantité et qualité sont au rendez-vous, ce millésime n'a pourtant pas manqué de nous réserver quelques belles surprises.

Le début de l'hiver, extrêmement doux et humide de décembre à fin janvier, a laissé présager un débourrement précoce. Fort heureusement le froid est arrivé en février et s'est prolongé jusqu'au débourrement autour du 8 avril entraînant localement quelques gelées.

L'été a été marqué par la sécheresse. Pendant deux mois, les vignes ont connu un stress hydrique jusqu'à la fin de la véraison. Plus longue qu'en 2015, cette vague de chaleur risquait d'impacter la maturation. Mais à notre grand soulagement la pluie est enfin tombée le 13 septembre. Le cycle végétatif a ainsi pu s'achever sans encombre.

Le temps est resté chaud et sec et ce n'est que très tardivement que le botrytis s'est développé ; nous avons réalisé nos meilleures tries entre le 20 et le 28 octobre.

Les vinifications fût menées dans des conditions idéales, révélant enfin le grand potentiel d'un millésime qui avait longtemps caché son jeu !

Les vendanges se sont déroulées du 26 septembre au 4 novembre.

■ ITINERAIRE DE VINIFICATION

A l'arrivée au chai, les raisins sont immédiatement pressés. Après débouillage, les moûts sont entonnés dans des barriques neuves pour la fermentation. Chaque parcelle est pressée et vinifiée séparément.

A la fin de la fermentation, les vins sont conservés sur lies et batonnés régulièrement jusqu'à mi-décembre. Après une période de repos, les vins sont soutirés et assemblés avant d'être remis en barrique pour un élevage de 12 mois environ.

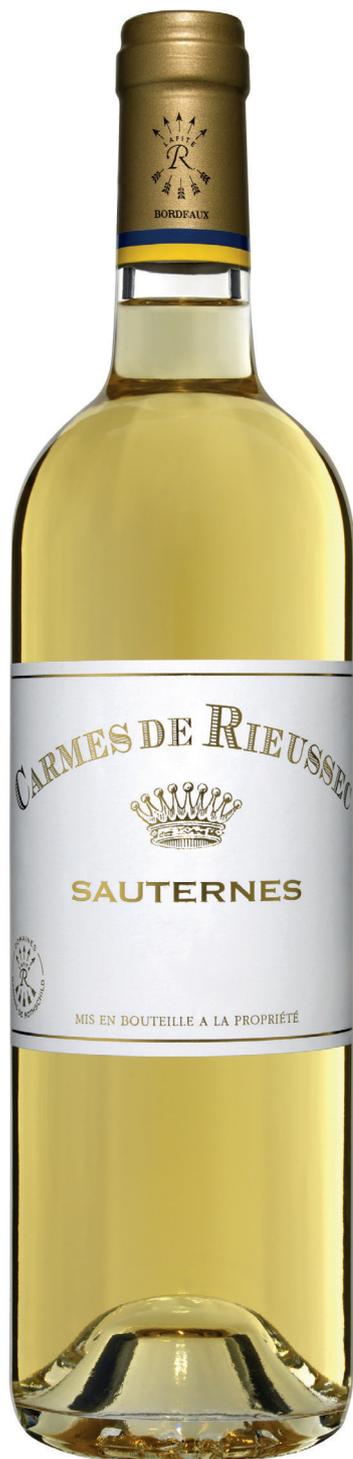
■ NOTES DE DEGUSTATION (à la mise en bouteille)

La robe est d'un beau jaune pâle, brillant, avec des reflets verts marqueurs de la jeunesse. Le nez, déjà intense, révèle les fruits exotiques comme la mangue et l'ananas. Il présente encore quelques notes d'élevage boisées et bien fondues.

L'attaque est discrète et élégante avec une belle vivacité qui caractérise bien le millésime. Belle amplitude en milieu de bouche. Le vin est équilibré et constant jusqu'à la finale.

Celle-ci révèle une liqueur très douce dont la sucrosité légèrement grillée évoque le caramel et la torréfaction.

A servir entre 8° et 10 °C



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 97%, Sauvignon Blanc 1%,
Muscadelle 2%

Degré alcoolique : 14°

Mise en bouteille : avril 2018

pH : 3,96 g/l

Acidité totale : 3,30 g/l

Sucres résiduels : 113 g/l