

Château Rieussec

1er Cru Classé, Sauternes

Le vin de Château Rieussec s'inscrit depuis plusieurs générations comme une des premières références de Sauternes. Classé 1er Grand Cru en 1855, il marie subtilement Sémillon, Sauvignon et Muscadelle.

Cépages associés dans le vin :

90 à 95% Sémillon, 5 à 10% Muscadelle et Sauvignon

Durée du vieillissement en fûts de chêne :

18 à 26 mois suivant les millésimes dont 50 à 55% de fûts neufs

Production annuelle moyenne :

Très variable suivant les millésimes, en moyenne 6 000 caisses par an (production nulle en 1977, 1993 et 2012).

Millésime 2011

- 95% Sémillon
- 2% Sauvignon
- 3% Muscadelle

Le début d'année viticole a été complexe à gérer, marqué par une pluviométrie relativement faible de janvier à mars et très faible en avril. Les rosées matinales alliées à une faible humidité et des températures élevées ont constitué un contexte favorable au développement de l'oïdium (maladie cryptogamique) ce qui a nécessité une grande vigilance de nos vignerons.

Les mois d'août et septembre ont été irrégulièrement humides, conditions propices au développement du botrytis, suivi d'un bel été indien qui a permis d'attendre le moment optimum et d'étaler les vendanges (7 passages) jusqu'au 2 novembre.

Notes de dégustation (à la mise en bouteilles):

Belle robe dorée déjà intense. Nez délicatement boisé puis apparaissent de notes de chèvre-feuille et de fleur d'acacia.

La bouche est rapidement ample, généreuse, où se mêlent les notes de liqueur et de fraîcheur. Le fruit est discret mais l'équilibre est parfait. En finale on trouve de la longueur et persistance relevée par une très légère pointe d'amertume, nécessaire pour réveiller les arômes.

