



CARMES DE 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 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

A l'arrivée au chai, les raisins sont immédiatement pressés. Après débouillage, les moûts sont entonnés dans des barriques de la Tonnellerie pour la fermentation. Chaque parcelle est pressée et vinifiée séparément. 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 barrique pour un élevage de 12 mois environ.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Nez puissant, très aromatique. D'agréables notes fruitées et un confit aux nuances d'abricot se marient parfaitement avec les touches florales de rose de la muscadelle. Beaucoup de finesse en bouche où l'on retrouve le côté confit. La finale est délicate et tout en fraîcheur. Un vin très sympathique à déguster.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 58%, Sauvignon 25%, Muscadelle 17%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.87

Acidité totale : 3.4 g/l

Sucre résiduel : 112 g/l