

CHATEAU RIEUSSEC

CARMES DE RIEUSSEC

«R» DE RIEUSSEC

FRANCE/BORDEAUX/SAUTERNES



www.lafite.com

Château
RIEUSSEC

1^{er} Grand Cru Classé 1855
SAUTERNES

DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD [LAFITE]



Château Rieussec

L'HISTOIRE

Une reprise en main rigoureuse pour un retour aux sources

Au XVIIIème siècle, le domaine de Rieussec appartenait aux moines des Carmes de Langon. La confiscation du domaine à la révolution conduit vers 1790 à sa vente comme « Bien National » à Monsieur Marheilhac, propriétaire à l'époque du Château La Louvière à Léognan.

Lors du classement de 1855, Monsieur Mayne en est le propriétaire. La qualité du terroir de Rieussec y est reconnue comme Premier Cru Classé de Sauternes et Barsac. A partir de cette date, l'histoire de Rieussec est parsemée de changements de propriétaires : Charles Crepin (vers 1870), Paul Defolie (1892), M. Barrel (1907), puis la famille Gasqueton (propriétaire de Château Calon-Ségur à Saint- Estèphe), P.F. Berry pendant la guerre (citoyen américain, beau-frère du Vicomte de Bouzet), Monsieur Balaresque (1957) et enfin, Albert Vuillier (1971), amateur passionné des « vins liquoreux » de Sauternes.

Le Château Rieussec est acquis par les Domaines Barons de Rothschild (Lafite) en 1984, le domaine comprend alors 110 ha dont 68 ha de vignes. Pour mieux exprimer le potentiel de Château Rieussec, des mesures rigoureuses sont mises en place avec entre autres des tris de grains plus méticuleux et la fermentation en barriques qui permet une sélection beaucoup plus fine lors de l'assemblage du Grand Vin.

Un nouveau chai est construit pour allonger la période d'élevage en barriques à partir du millésime 1989. La quantité de Grand Vin est considérablement réduite dans les années 90 par une sélection plus rigoureuse, l'année 1993 voit même l'absence de grand vin faute de qualité.

Les premiers efforts de sélection sont récompensés par la remarquable triade des millésimes 1988, 1989 et 1990. Mais ensuite de 1995 à 2005, c'est une décennie de très beaux vins qui couronne ces efforts. Le temps n'aura pas de prise sur les remarquables 1996, 1997, 1999, 2001, 2003 et 2005, entre autres ! Le Château Rieussec 2001 est d'ailleurs distingué par le magazine Wine Spectator comme « Wine of the Year » en 2004.

LE VIGNOBLE



Une des propriétés les plus importantes de Sauternes

Le vignoble de Château Rieussec s'étend à la jonction de Fargues et de Sauternes, il est contigu du Château d'Yquem. Rieussec est l'une des propriétés les plus importantes de Sauternes, les vignes couvrent 93 ha de terres de graves, feutrées de limons.

Cépage emblématique de Sauternes, le Sémillon domine (90 %), complété par le Sauvignon (7%) et la Muscadelle (3%). Les techniques utilisées sont traditionnelles au Sauternais et les vendanges se font en plusieurs tries successives selon l'état de maturation des raisins et l'évolution du botrytis cinerea (pourriture noble). Elles s'échelonnent en moyenne sur 6 à 8 semaines, de septembre à novembre.

Le vignoble est géré par Charles Chevallier, Directeur des domaines bordelais, assisté de Jean de Roquefeuil, Responsable du Vignoble et Serge Lagardère, Maître de Chai.



Charles Chevallier - Directeur des domaines bordelais



Jean de Roquefeuil - Responsable du Vignoble



Serge Lagardère - Maître de Chai

LE CHAI

Une vinification traditionnelle et une sélection rigoureuse

Les fermentations sont réalisées en barriques. Chaque trie provenant d'une parcelle bien identifiée est isolée dans un lot de barriques pour apprécier sa capacité à entrer ou non dans le Grand Vin après la fin des fermentations.

Plusieurs dégustations de chaque barrique sont ensuite réalisées pour une stricte sélection du Grand Vin.

Les chais sont situés au cœur du vignoble de Château Rieussec à Fargues. Chaque millésime vieillit en fûts de chêne provenant principalement de la Tonnellerie des Domaines et renouvelés pour moitié chaque année. La durée de l'élevage en barriques varie suivant les millésimes de 16 à 26 mois durant lesquels les vins sont périodiquement soutirés.

La mise en bouteilles s'effectue au Château. La production de Château Rieussec et de Carmes de Rieussec est très variable suivant les millésimes mais est en moyenne de 12 000 caisses par an.

Rieussec produit également en quantité limitée un vin blanc sec, le « R » de Rieussec (2 000 caisses par an en moyenne).



LES VINS

CHÂTEAU RIEUSSEC



Le vin de Château Rieussec s'inscrit depuis plusieurs générations comme l'une des premières références de Sauternes. Selon le Baron Eric de Rothschild, «Les vins de Sauternes sont si merveilleux que nous voulions posséder le nôtre, et le vignoble de Rieussec est si exceptionnel ! ».

Cépages associés dans le vin

90 à 95 % Sémillon

5 à 10 % Muscadelle et Sauvignon

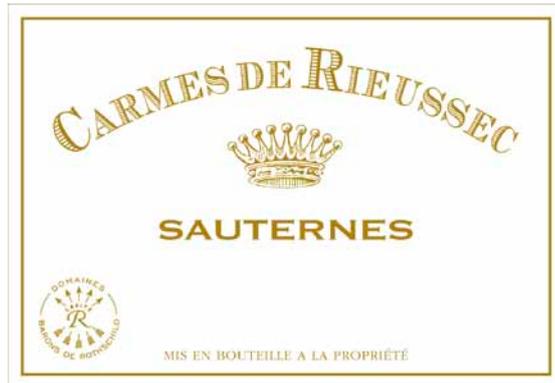
Elevage en fûts de chêne

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 (mais production très faible en 2000 avec 3000 caisses et production nulle en 1993 et 2012)

CARMES DE RIEUSSEC



Le second vin de Château Rieussec est sélectionné avec les mêmes exigences que le Grand Vin. Le nom Carmes de Rieussec fait référence aux moines des Carmes de Langon, propriétaires du domaine de Rieussec au XVIIIème siècle.

Cépages associés dans le vin

80 à 90% Sémillon

10 à 20% Sauvignon et Muscadelle

Elevage en fûts de chêne

18 mois en barriques

Production annuelle moyenne

Très variable suivant les millésimes, moyenne de 6000 caisses

«R» DE RIEUSSEC



Le « R » de Rieussec est produit sur le domaine de Château Rieussec et les vendanges à Rieussec commencent, en effet, par la vendange des parcelles qui ne présentent pas le potentiel de botrytisation nécessaire et par un tri de raisins sains sur les autres parcelles.

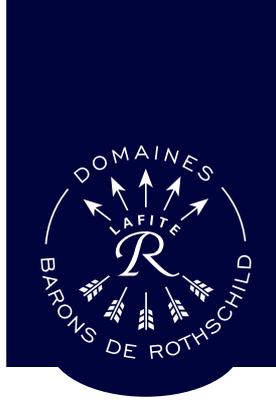
La fermentation se fait pour 20% en barriques neuves. Cette technique confère au vin un bon potentiel de vieillissement tout en préservant au maximum la fraîcheur et le fruit du raisin.

Cépages associés dans le vin

Sémillon, Sauvignon

Production annuelle moyenne

Quantité limitée de l'ordre de 2 000 à 3 000 caisses par an



Contact :

Alessia Amighetti
33, rue de la Baume - 75008 Paris - France
Tél. : +33 (0)1 53 89 78 00 - Fax : +33 (0)1 53 89 78 01
E-mail : aamighetti@lafite.com
www.lafite.com