



*Château Rieussec*  
*1989*  
*Sauternes*  
*1<sup>er</sup> Grand Cru Classé*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Bordeaux
<b>Appellation :</b>	Sauternes
<b>Encépagement :</b>	95 % sémillon, 2 % muscadelle et 3 % sauvignon
<b>Age moyen des vignes :</b>	30 ans (vignoble d'un seul tenant)
<b>Sous-sol :</b>	Graves sur sous sol d'argiles rouges
<b>Situation :</b>	En plateau a coté d'Yquem
<b>Production moyenne :</b>	60 000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles par ties
<b>Rendement moyen :</b>	15 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle, fermentation en barriques
<b>Elevage :</b>	24 mois en fûts de chêne dont 55 % de fûts neufs
<b>Vinificateur :</b>	Frédéric Magniez
<b>Propriétaire :</b>	Domaines Rotschild (Lafite)

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Or cuivré, magnifiques éclats.
<b>Olfactif :</b>	Le premier nez est assez discret. A l'aération s'expriment très intensément des notes de fruits surmuris, de coing, de poires et de rhubarbe. Le tout rehaussé de notes mentholées et d'arômes de thé frais.
<b>Gustatif :</b>	En bouche, le vin est dense et gras, on est impressionné par son côté tactile, pratiquement tannique. La sucrosité est opulente, riche. Le Botrytis permet de garder une finale fraîche, longue et une complexité étonnante.
<b>Global :</b>	Un grand liquoreux sur un millésime exceptionnel, frappé par un orage de grêle le 25 août et immédiatement suivi d'une attaque de Botrytis.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2006 – 2015 et plus
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	110,00 €TTC (limité) – <b>Prix Club : 97,00 €TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Fourme d'Ambert, pour lui seul.
<b>Service :</b>	Carafer lentement 30 minutes et servir religieusement à 12 °C