

Sauternes les Carmes de Rieussec

De tweede wijn van Rieussec heeft dit jaar, 2015, absoluut de allure van een eerste wijn. Wat een supercomplete Sauternes is dit. Weelderigheid en spanning, sinaasappelschilletjes, vlierbloesem, honing en specerijen ingepakt in een gouden pakketje met prachtige zuren.

Druivensoorten Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon
Herkomst:

Wijngaard

De wijngaard is één van de grootste van de appellatie en beslaat zo'n 93 hectare. Gelegen naast Yquem, tussen Sauternes en Langon. Één druivenstok is goed voor ongeveer één glas Sauternes.

Vinificatie

De oogst beslaat soms wel 2 maanden, gedurende welke de ontwikkeling van de Botrytis nauwgezet wordt gevolgd. Hierbij worden alleen de druiven die op dat moment in perfecte staat verkeren geplukt. Daarna vindt vergisting op houten vaten plaats. De wijnen rijpen na de vergisting nog anderhalf jaar op voor de helft nieuw eiken. De vinificatiekelder is sinds de overname door Lafite helemaal vernieuwd.

Edele rotting, of in het Frans 'pourriture noble', is het proces waarbij de Botrytis de schil van de druiven aantast. Hierbij zorgen de gaatjes die daardoor ontstaan in de schil voor een concentratie van de smaakstoffen in de druif, omdat er vocht door uit de druif verdampt. Deze geeft vooral een heerlijke nootachtige smaak aan de wijn, door de Fransen vaak omschreven als: rôti, dus geroosterd.

Achtergrond

In de 18e eeuw waren de Carmelieter monniken van Langon de eigenaar van het Rieussec. Zij werden in de Franse revolutie onteigend, waarna het château als nationaal erfgoed werd verkocht aan monsieur Marheilhac in 1790. In 1855 werd het als premier cru classé geclassificeerd, en dat is het nu nog.



Herkomst

