



Château Rieussec 2021

Château Rieussec

Intens, fedmefuld vin med indslag af honning og tropiske frugter. Sauternes fra superligaen.

Oprindeligt grundlagt af karmelitermunke i 1700-tallet har dette slot siden levet en omskiftelig tilværelse i hænderne på forskellige ejere. Alain Vuillier, som overtog det i 1971, var yderst passioneret omkring fremstillingen af sine søde vine, men han kunne ikke få indtægter og udgifter til at balancere og måtte kaste håndklædet i ringen i 1984.

Ejerne af 1. cru-slottet Château Lafite Rothschild havde et stykke tid været på udkig efter en Sauternes-ejendom, og her bød chancen sig. Handlen kom på plads, Lafite-folkene rykkede ind og så tog forandringerne fart. Der blev investeret millioner i at modernisere slottet, og samtidig opkøbte man yderligere jord, således at det samlede areal nåede op på 93 ha med vinstokke.

I 2021 består blendet af 91 pct. semillon og 9 pct. sauvignon blanc. Stokkene er i gennemsnit 25 år gamle og vokser på en 78 meter høj bakketop. Der høstes manuelt ad flere omgange - og først når druerne er blevet angrebet af botrytis (ædel råddenskab). Vinifikationen sker i 50 pct. nye og resten let brugte egefade, og efterfølgende lagres vinen i 16-26 måneder på barriques, inden det endelige blend foretages.

Det giver en intens, kraftfuld sød vin med fedmefulde honningnoter, indslag af tropisk frugt og et afsluttende strejf af mineralitet.

Land	Frankrig
Område	Bordeaux
Alkoholprocent	13%
Indhold	75 cl.
Vintype	Dessertvin
Druer	Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon

Robert Parker
93 point
James Suckling
93-94 point
Vinous
94-96 point