



RIEUSSEC

DOSSIER DE PRESSE
OCTOBRE 2021

R I E U S S E C

LA MÉTAMORPHOSE DE RIEUSSEC

Château Rieussec préservait depuis des siècles le secret d'un élixir mythique, un vin de Sauternes qui raconte le terroir de ses origines. Prisé pour sa rareté, son originalité et sa douceur inimitable, il s'est installé confortablement dans la tradition, le folklore et les accords convenus sans se soucier du monde qui l'entourait.

Or, force est de constater que son aura a pâli, son heure s'est oubliée. Sans désaffection manifeste, sa consommation s'est raréfiée, se limitant aux célébrations de fin d'année, cantonné au foie gras une fois par an et aux desserts de temps en temps.



Saskia de Rothschild

À la lumière de la transition écologique stimulée, défendue et accomplie par Saskia de Rothschild dans l'ensemble des Domaines Barons de Rothschild Lafite qu'elle dirige aujourd'hui, Rieussec se devait de signifier sa renaissance par un acte de ré-enchantement hautement symbolique et briser quelques codes pour affirmer sa personnalité, attirer la curiosité et provoquer du désir.

« Pour Rieussec, l'heure est venue de se réinventer, afin que vignoble, vin et flacon partagent tous un même engagement : celui d'un développement durable qui va d'une agriculture en conversion, plus respectueuse de l'environnement à la préservation des ressources naturelles que permettent nos nouveaux habillages, » explique Saskia de Rothschild *« Imaginer une bouteille originale, que l'on a envie de garder après l'avoir terminée s'inscrit dans cette même philosophie. »*

NOBLE POURRITURE

Loin de vouloir se dénaturer, se dévergonder, se vulgariser, Rieussec choisit de se faire deviner, déceler découvrir en émettant d'autres signes que ceux qui lui étaient traditionnellement assignés. Il passe des codes dorés et des enluminures à un vin orné d'une simple couronne à 3 branches. Il quitte son voile de verre transparent pour un flacon de verre recyclé sombre pour protéger toute sa finesse.

Enfin, il enfle un bouchon de liège qu'il garde en bandoulière comme un couvre-chef qu'il a la courtoisie de retirer et de remettre pour préserver son goût parfumé et sa vertu naturelle ! Rieussec quitte symboles extérieurs de richesses, costume endimanché ou robe de cortège et s'habille comme son tempérament, sa nature respectable et respectée.

LE NOUVEAU FLACON RIEUSSEC

Cette métamorphose est importante car le classicisme auquel il se raccrochait semblait lui interdire d'accompagner toutes les occasions, de célébrer toutes les gastronomies, de s'accorder avec autre chose que du foie gras, de se marier autrement qu'avec un dessert et de régaler tout au long de l'année dès le déjeuner et jusque tard dans la soirée...

Pour prolonger toute la transformation écologique du domaine, il était impératif que ce nouvel emballage soit le plus écologique possible tant dans les matériaux mis en œuvre que dans le bilan carbone pour les acheminer.

Des impératifs qui imposèrent spontanément d'abandonner le verre transparent qui traditionnellement contenait le Sauternes pour lui préférer un verre en PCR (Post Consuming Recycle), une innovation en verre non transparent recyclé à 95% avec des aspérités acceptées dans le verre.



Château Rieussec 2019

De même, toutes les composantes de la bouteille (bouchon, corde etc.) sont réfléchies pour être sourcées le plus localement possible, avec un objectif de réemploi. Le domaine va jusqu'à également abandonner sa caisse bois historique pour lui préférer une caisse en carton au moindre impact écologique.

Enfin, ce flacon réutilisable se transforme en objet durable : Avec un bouchon repositionnable hermétique, imaginé par l'agence de design suisse Big Game, la bouteille de Rieussec, peut être conservée jusqu'à un mois au réfrigérateur. Une fois vide, sa vie n'est pas finie : On peut retirer aisément l'étiquette et transformer son flacon en carafe d'eau ou en vase.

RIEUSSEC

—
SAUTERNES



L'ART DE LA MÉTAMORPHOSE

À Sauternes, notre merveilleux botrytis se développe afin de donner au Rieussec sa richesse unique. Pour créer une osmose délicate entre cette pourriture noble et nos raisins, nous récoltons pendant plusieurs mois chaque grain au moment idéal.

Notre vin de garde se révèle et surprend à chaque étape de son évolution : gardé au frais une fois ouvert, il se déguste plusieurs semaines sans s'altérer et épouse mille saveurs de midi à minuit.



R I E U S S E C

LA REDECOUVERTE DE RIEUSSEC

Ce qui motive cette métamorphose est évidemment aussi et surtout une furieuse envie de partager plus largement et de célébrer dignement une passion, un patrimoine, un artisanat : le vin de Sauternes de Château Rieussec.

Cette petite révolution ambitionne de faire (re)découvrir Château Rieussec en s'appuyant sur son nouveau flacon et positionner Château Rieussec comme un vin d'apéritif ou de table versatile, gourmand, festif, responsable ...

Un Sauternes désinhibé, désenclavé et surtout désirable.

Pour accompagner cette mutation, modifier la perception, effacer les à priori et changer les habitudes, Château Rieussec collabore avec des chefs pour illustrer cette régénération du vin de Sauternes et le désenclavement de sa consommation :

Pour chacun des repas, Rieussec quittera ses verres à pied pour venir se glisser dans des nouveaux codes. Que ce soit au domaine en repas champêtre avec les produits de la région Sauternaise, chez Mokonus pour un repas végétarien intimiste cuisinée par Moko et Omar ou au Grand Bol pour une célébration culinaire asiatique cuisinée avec le jeune chef Pierre Tuitou, Rieussec se révèle et apprend à se réinventer dans tous ces nouveaux moments.

LE SAVOIR-FAIRE RIEUSSEC

Le domaine de Château Rieussec, premier grand cru de Sauternes, s'inscrit depuis plusieurs générations comme l'une des références de l'appellation.

Ces terres de graves sablo-argileuses de 85 hectares ont été convoitées par de nombreux propriétaires depuis sa création au XVIIIème siècle. Le cépage emblématique de Rieussec est le Sémillon planté sur la majorité du vignoble, complété dans l'encépagement par le Sauvignon Blanc et la Muscadelle.

À cette époque, les moines des Carmes de Langon sont les premiers occupants du Château avant que la révolution française ne conduise à la confiscation du domaine et à sa vente comme « Bien National » à un certain M. Marheilhac. Le domaine change une nouvelle fois de mains en 1855, année où la qualité du terroir de Rieussec est reconnue 1er cru classé de Sauternes et Barsac.

Ce n'est qu'en 1984 que le Château est finalement acquis par les Domaines Barons de Rothschild (Lafite), famille de vignobles en France et à l'international. Grâce à une plus grande rigueur dans le tri des grains et dans la fermentation en barriques, et grâce à la construction d'un nouveau chai à partir du millésime 1989, les actuels propriétaires ont développé une sélection plus fine de l'assemblage de chaque cru où la qualité prime indiscutablement sur la quantité.

LES TROIS VINS DU DOMAINES

Château Rieussec **1er cru classé, Sauternes**

Le Rieussec qui renaît aujourd'hui dans une identité réinventée. Issu des plus jolies tries à la vigne, il est l'élixir ultime, et dépend, millésime après millésime de la réalité du climat. En 2020 par exemple, pour conserver intact la pureté de son expression, nous ne produirons que 10 000 bouteilles.

Carmes de Rieussec, Sauternes

Le nom Carmes de Rieussec fait référence aux moines des Carmes de Langon, propriétaires du domaine de Rieussec au XVIIIème siècle.

Carmes est le second vin de Château Rieussec, sélectionné à partir des mêmes bases que le grand vin.

« R » de Rieussec

Le « R » de Rieussec est un vin blanc sec produit sur le domaine, avec des parcelles dédiées et dont les volumes varient selon les millésimes. La fermentation se fait entre 40% à 50% en barriques. Cette technique confère au vin un excellent potentiel de vieillissement tout en préservant la fraîcheur et le fruit du raisin.

Carmes de Rieussec et R de Rieussec gardent pour l'instant les codes classiques du domaine mais ne sauraient tarder à suivre leur grand frère sur la voie de la métamorphose.

Cépages associés dans le vin: Sémillon, Sauvignon



Grappe botrytisée

RIEUSSEC



LE MILLESIME 2019

« Nous avons choisi le millésime 2019 pour être le premier à être mis en bouteille dans le nouveau flacon » explique Jean de Roquefeuil, directeur d'exploitation. « Le vin que l'on a produit cette année-là correspondait bien à notre nouvelle identité ayant une fraîcheur aromatique assumée tout en gardant son âme classique. »

2019 a en effet été une année où les pluies de septembre ont comme toujours été bénéfiques pour le développement du botrytis et une jolie fenêtre est apparue entre le 8 octobre et le 20 nous permettant de vendanger l'intégralité des raisins destinés au Rieussec.

Nous avons dû pour l'occasion nous transformer en chercheurs d'or afin de dénicher les raisins touchés par la pourriture noble développant de jolies aromatiques de confit. Son assemblage final sera de 89% Sémillon, 2% Muscadelle, et 9% Sauvignon Blanc.

UNE HISTOIRE DE TRANSMISSION ET DE TRANSITION

Depuis 150 ans, Les Domaines Barons de Rothschild (Lafite) ont inscrit leur développement des métiers de la vigne et du vin dans la recherche d'un équilibre entre un savoir-faire sachant évoluer avec son temps et une tradition d'excellence. Aujourd'hui, c'est la 6ème génération de la famille Rothschild, en la personne de Saskia de Rothschild, fille du Baron Éric, qui est à la tête de Château Lafite et de l'ensemble des Domaines Barons de Rothschild (Lafite) dont Château Rieussec.

Le domaine de Rieussec est aujourd'hui géré par Jean de Roquefeuil, avec Bertrand Roux comme maître de chai et Mathieu Desblancs en charge de la viticulture. Depuis quatre ans, cette jeune équipe prend à bras le corps l'enjeu de la conversion à l'agriculture plus respectueuse de l'environnement, formalisé par un dépôt de demande de certification auprès d'Ecocert en 2021, avec un soin particulier porté aux travaux du sol et aux enherbements faisant de Rieussec l'un des domaines les plus avancés sur ces enjeux de biodiversité et de vie du sol. Aujourd'hui, 25 personnes y travaillent de manière quotidienne.



*Jean de Roquefeuil, Saskia de Rothschild
et Olivier Trégoat*

Un projet d'aménagement de couloirs verts permettant de rafraîchir l'atmosphère et de limiter l'érosion est en cours de déploiement avec des plantations d'arbres et de haies dans tout le vignoble avec pour objectif d'assurer la durabilité du domaine en cette ère de réchauffement climatique.

Olivier Tregoat supervise la stratégie technique de Rieussec ainsi que celle de Château L'Évangile, Château Paradis Casseuil et Domaine de Long Dai.

Le domaine est l'un des premiers grands crus classés iconiques de Sauternes et Barsac, appellation représentant autour de 1600 hectares de vigne, soit 1% de la production totale de Bordeaux. L'appellation Sauternes-Barsac est elle-aussi en mutation, avec l'objectif de redynamiser la région et l'aura de ces vins.

Car c'est aussi et surtout une furieuse envie de partager plus largement et de célébrer dignement une passion, un patrimoine, un artisanat, un savoir-faire, une excellence, un véritable trésor : le vin de Sauternes de Château Rieussec.



RIEUSSEC