



1^{er} Grand Cru Classé

CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU

Historique

Le vignoble de Rayne Vigneau est assis sur une magnifique et unique croupe dominant le Sauternais, sur la commune de Bommès.

Sur ces hauteurs, des dizaines de générations se sont succédées depuis la création du domaine au début du XVII^{ème} siècle par Gaillard Sauvage.

De ses illustres successeurs, on retiendra la famille de Pontac, dont le nom est intimement lié à la naissance des grands vins de Bordeaux, et qui entre en possession du domaine en 1834. C'est sous son règne que le Château accède au rang envié de Premier Grand Cru Classé de Sauternes lors du célèbre classement de 1855 et est sacré « Meilleur Vin du Monde » en 1867.

En 1961 le domaine est divisé. Le vignoble et les installations viticoles sont vendus. Le château, les dépendances et le parc restent dans la famille. Des investissements et un travail considérable ont été faits par les propriétaires successifs de l'exploitation viticole en faveur de la qualité des vins. Aujourd'hui, le Château de Rayne Vigneau, racheté par le groupe Trésor du Patrimoine, est dirigé par Vincent Labergère, assisté des conseils de l'œnologue Henri Boyer. Le château incarne une valeur sûre de l'appellation revendiquant, millésime après millésime, un style tout en intensité, en longueur et en fraîcheur.



CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU

1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes

Millésime 2021



Nos premières impressions

Ce vin est d'une intensité exubérante ! Il s'offre avec une générosité déconcertante. Le nectar de poire, le tilleul et le poivre blanc scintille dans le verre avec une précision remarquable ! La bouche est d'une très grande finesse, son toucher est soyeux et délicat. La mandarine et la bergamote surgissent en milieu de bouche, étonnant le dégustateur. Le vin, élégant, augmente en puissance tout au long de la bouche. La finale tendue s'ouvre sur des notes de kumquat et de cardamome. Ce vin est harmonie, finesse et élégance. Il est d'une amabilité incroyable. Vin végétal.



Terroir & Sols

Le superbe domaine de Rayne Vigneau occupe 84 hectares assis sur une seule et immense croupe dominant le Sauternais.

Des sols d'une grande diversité : croupe argilograveleuse, sur les hauteurs et bas de coteaux argilosableux sur des calcaires lacustres.



Cepages

71 % Sémillon - 28 % Sauvignon Blanc - 1% Muscadelle

Age moyen des vignes

40 ans



Mode de culture

Gestion intra-parcellaire des sols et du vignoble. Culture raisonnée et respect des équilibres environnementaux. [HVE niveau 3](#)



Rendements moyens

7 hl/ha



Vendanges et vinification

Les vignes attendent chaque année l'apparition progressive du noble champignon, le botrytis cinerea. Les vendanges, selon la tradition, se déroulent par tries successives, chaque grain n'étant cueilli à la main que parfaitement "rôti".

Le Château de Rayne Vigneau dispose d'une réception de vendanges où chaque lot, soigneusement sélectionné, est délicatement pressuré. Le raisin est vinifié en barriques neuves. Les fermentations achevées, les moûts sont débourbés et stabilisés. L'élevage se poursuit 18 mois en barriques de chêne dont 30 % sont neuves chaque année.

Château de Rayne Vigneau
4, le Vigneau - 33210 Bommès
+33 (0)5 56 76 61 63
chateau@raynevigneau.fr
www.raynevigneau.fr

Président : Derek Rémy Smith
Directeur : Vincent Labergère

Responsable Technique : Guillaume Rateau



Afin de répondre aux critères du label VEGAN, nous n'utilisons aucun produit d'origine animale dans l'élaboration de nos vins. Viticulture respectueuse de l'environnement



1^{er} Grand Cru Classé

CHÂTEAU DE
**RAYNE
VIGNEAU**

History

Rayne Vigneau's vineyard stands on a beautiful single hilltop towering above the Sauternes area, in the municipality of Bommès. Tens of generations have followed each other on this hill since the founding of the estate by Gaillard Sauvage, at the beginning of the 17th Century.

Amongst his illustrious successors, one particularly stands out: the Pontac family, whose name is closely connected to the birth of the great Bordeaux wines and which acquired the estate in 1834. Under their direction the Château gained the sought-after rank of Premier Grand Cru Classé of Sauternes at the famous 1855 Classification and was crowned "Best Wine in the World" in 1867.

The estate was divided in 1961. Both the vineyard and the winemaking installation were sold. The castle, its dependencies and the grounds remained the family's property. The estate's successive owners tremendously invested in and worked on the quality of the wines. After having been bought by the Trésor du Patrimoine group, the Château of Rayne Vigneau is nowadays run by Vincent Labergère, with the advice of oenologist Henri Boyer. Rayne Vigneau is one of the top-tier estates of the appellation, claiming with every passing vintage a style full of intensity, with remarkable length and freshness.



CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU

1st Grand Cru Classé Sauternes

Millésime 2021



Our first impressions

This wine has an awesome and exuberant intensity! It's impossible to resist its full-bodied nature and generosity. The pear nectar, lime blossom and white pepper sparkle in the glass with remarkable precision! It should be noted that the subtle presence of sugar in this wine gives it silky and delicate touches. Tangerine and bergamot are revealed in the middle of the mouth, surprising the taster. The wine, elegant, increases in power throughout the mouth. The end of the tasting highlights kumquat and cardamom notes. This wine is aged in old barrels that lend it incomparable finesse and elegance. It is a sweet wine with a great aging potential. Vegan wine.



Terroir & Soils

Rayne Vigneau's superb estate covers 84 hectares on a vast single hilltop towering above the Sauternes area. It presents a great variety of soils: from a clayey-gravelly hilltop to clayey-sandy hillsides heights and bottoms on lacustrine limestone



Grape varieties

71 % Sémillon - 28 % Sauvignon Blanc - 1% Muscadelle

Average age of vine stocks

40 years



Culture mode

Fragmented gestion of the soils and the vineyard. Integrated farming and respect of the environment. HVE niveau 3



Average yield

7 hl/ha



Harvests and winemaking

Vines await every year the progressive development of the noble fungus *Botrytis cinerea*. Harvests are traditionally done via successive selections; each berry being handpicked only when perfectly "roasted". Several selections by hand are necessary.

The Château of Rayne Vigneau benefits from a harvest where every carefully-selected batch is delicately pressed. Grapes are vinified in new barrels. Once fermentations are over, musts are settled and stabilized. Ageing goes on during 18 months in oak barrels, from which 30% are renewed each year.

Château de Rayne Vigneau
4, le Vigneau - 33210 Bommès
+33 (0)5 56 76 61 63
chateau@raynevigneau.fr
www.raynevigneau.fr

CEO : Derek Rémy Smith
Director : Vincent Labergère
Technical director : Guillaume Rateau



In order to correspond to the criteria of the VEGAN label, we do not use any product from animal origin in the making of our wines. Winegrowing respectful of the environment.