

CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU

Premier Grand Cru Classé, 2005

AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



Rachetez une caisse
sur myvitibox.com



Sans aucun doute un magnifique cadeau de Noël (que j'aurais bien aimé recevoir sous mon sapin). En ce mois de décembre, j'ai décidé de vous faire plaisir avec un Premier Grand Cru à Sauternes, qui plus est sur un millésime exceptionnel, s'il vous plaît ! Le Château Rayne Vigneau dévoile une somptueuse robe dorée, et un nez dévoilant des notes d'ananas, d'abricot et d'épice vanillée. En bouche, ce célèbre vin liquoreux est suave, onctueux et persistant, le sucre domine sans être envahissant.

TERROIR

Le vignoble s'étend sur 84 hectares sur une vaste croupe bien connue des géologues dominant le Sauternais. Son sous-sol de graves sablonneuses, assises sur un socle argileux, révèle d'étonnantes richesses, agates, saphirs, cristaux de roche, annonciatrices d'un vin précieux. Selon la légende, la magnifique robe or du Château de Rayne Vigneau viendrait justement de ces pierres précieuses !

CÉPAGE

La muscadelle ne doit pas être confondue avec le muscat même s'ils partagent tous les deux une expression aromatique prononcée ! Pour sa part, la muscadelle est indispensable à l'assemblage de

grands Sauternes avec le sauvignon et le sémillon. Elle y apporte une touche fruitée très recherchée.



2% MUSCADELLE
24% SAUVIGNON
74% SÉMILLON

MILLÉSIME

2005 fait partie des derniers millésimes d'exceptions dans le bordelais avec 2009, puis en second plan les excellents 2010 et 2015. Une météo absolument parfaite (ensoleillée et chaude) pour un millésime légendaire. Les vins sont riches, équilibrés et aromatiques.

UN VIN, UNE FAMILLE



Le vignoble du Château a été créé au début du XVIIIème siècle par Gabriel de Vigneau, petit neveu de Madame de Rayne qui donna son nom "Rayne Vigneau" à la propriété. Actuellement, le Château de Rayne Vigneau, a été racheté par le groupe Trésor du Patrimoine et est dirigé par Vincent Labergere, accompagné des conseils de l'œnologue Henri Boyer.



TEMPÉRATURE :
entre 9°C et 11°C



CARAFAGE :
ouvrir juste avant
de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
ou jusqu'en 2023

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:



INTENSITÉ COLORANTE:

claire soutenue profonde

BRILLANCE:

terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

douteuse plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée discrète
 ouverte puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits jaunes, bois, torréfaction, épices, végétal

ÂROMES :



DÉGUSTÉ
— APPROUVÉ —

Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE : faible nette intense

SUCRE : sec tendre suave moelleux liquoreux

ACIDITÉ : molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL : maigre léger riche corsé alcooleux

SALÉ : absent iodé

GAZ CARBONIQUE : absent perlant pétillant effervescent

TEXTURE : coulante fluide douce soyeuse onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE : absente courte développée longue persistante

DOMINANTE FINALE : sucre acidité tanins gras/alcool



ACCORDS

METS ET VINS

- Foie gras de canard mi-cuit avec son chutney de mangue
- Tajine d'agneau à l'orange
- Roquefort avec son pain aux raisins
- Parfait fruits exotiques

