CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU 2010 BLANC

CHÂTEAU RAYNE VIGNEAU



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Le vignoble de Rayne Vigneau est assis sur une magnifique et unique croupe dominant le Sauternais, sur la commune de Bommes. Sur ces hauteurs, des dizaines de générations se sont succédées depuis la création dudomaine au début du XVIIème siècle par Gaillard Sauvage.De ses illustres successeurs, on retiendra lafamille de Pontac, dont le nom est intimementlié à la naissance des grands vins deBordeaux, et qui entre en possession du domaine en 1834. C'est sous son règne que leChâteau accède au rang envié de Premier Grand Cru Classé de Sauternes lors ducélèbre classement de 1855 et est sacré «Meilleur Vin du Monde » en 1867.

Accords mets et vins

Idéal en accompagnement de fromages affinés ou persillés, de viandes blanches ou encore à l'apéritif.

Détails

Millesime : 2010
Degrès : 13,5 %
Viticulture : HVE
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sémillon
Région : Bordeaux
Packaging : Caisse bois de 6
Domaine : Château Rayne Vigneau
Couleur : Blanc
Appellation : AOP Sauternes

Caractéristiques

Terroir : Le Château de Rayne Vigneau possède un terroir exceptionnel de 84 ha. Les parcelles du Château de Rayne Vigneau bénéficient d'un terroir tout à fait particulier, composé d'argile bleue et de calcaire actif. Cette composition pédologique remarquable offre un environnement exceptionnel aux vignes. Les sols y sont très variés : argilo-gravelés sur les versants supérieurs et argilo-sableux reposant sur du calcaire lacustre.
Cépage : 91% Sémillon – 9 % Sauvignon Blanc
Vendange : Récolte manuelle par tries successives -29/09/10 au 02/11/10
Viticulture : Gestion intra-parcellaire des sols et du vignoble. Culture raisonnée et respect des équilibres environnementaux.
Vinification : Vinification traditionnelle en fûts (30% de barriques neuves).
Elevage : Élevage de 18 mois en barriques.

Dégustation

Robe : Or, reflets abricots.
Nez : Ce vin possède un nez d'une grande fraîcheur, vif et intense. Les agrumes s'expriment instantanément laissant ensuite place à l'abricot frais.
Bouche : En bouche, on retrouve toute la vivacité et la nervosité présente au nez, sur des notes d'abricot puis l'ampleur de la mangue.
Garde : 2030-2040
Température de service : Entre 9 et 11°c

HISTOIRE DU DOMAINE

Le vignoble de Rayne Vigneau est assis sur une magnifique croupe dominant le Sauternais depuis la création du domaine au début du XVIIe siècle. Le Vigneau de Bommes nommait à la fois le vignoble, le Château, la Seigneurie et la famille de Vigneau, qui en fut la première titulaire. Gabriel de Vigneau apparaît en effet dans les écrits dès 1635. Son fils Étienne épouse Jeanne Sauvage, fille du seigneur d'Yquem, et prend personnellement en main en 1681 les destinées de la propriété. Madame de Rayne, née Catherine de Pontac, achètera le domaine du Vigneau en 1834.Le classement officiel de 1855 place le Vigneau parmi les premiers crus du Sauternais. En 1867, le grand courtier Daney lui attribue le premier rang immédiatement après Yquem. C'est Albert de Pontac, petit neveu de Madame de Rayne, qui donne son nom de "Rayne Vigneau" à la propriété.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.Entre 2004 et 2015, le Château de Rayne Vigneau a appartenu à CA Grands Crus, filiale du Groupe Crédit Agricole, qui a mis en place un plan d'optimisation de l'ensemble du vignoble.Aujourd'hui,le Château de Rayne Vigneau, racheté par le groupe Trésor du Patrimoine, incarne une valeur sûre de l'appellation revendiquant, millésime après millésime, un style tout en intensité, en longueur et en fraîcheur.

Plaisirs du vin
Marmande