



1^{er} Grand Cru Classé

CHÂTEAU DE
RAYNE
VIGNEAU

CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU

1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes en 1855

~ Millésime 2022 ~

Historique

Le vignoble de Rayne Vigneau est positionné sur une magnifique et unique colline dominant l'appellation de Sauternes. C'est le point culminant sur la commune de Bommes (33210).

Sur ses hauteurs des dizaines de générations se sont succédées depuis la création du domaine au début du XVII^e siècle par Gabrielle du Vigneau. De ses illustres successeurs, on retiendra Madame de Rayne, née Catherine de Pontac, qui entre en possession du domaine en 1834. C'est grâce à cette femme particulièrement dynamique que le Château accède au rang envié de premiers grands crus classés de Sauternes, lors du célèbre, classement de 1855 et est sacré meilleur vin du monde en 1867.

Ce grand vin, le Château de Rayne Vigneau bénéficie d'un terroir exceptionnel, alliant des argiles grises au calcaire à astéries de la région. Il renferme des gisements de pierres semi-précieuses qui participent à l'excellence de Rayne Vigneau.

L'alchimie de ce terroir, une viticulture attentionnée et précise, à l'écoute de la nature, permet d'élaborer des Sauternes élégants, frais et gourmands.



Nos premières impressions

C'est un vin dynamique ! Le nez est précis, tendu, il débute avec une merveille de poire, de mangue et d'ananas. Il gagne en complexité avec le poivre ! Cet épice délicate et élégante synonyme d'un botrytis pur et éclatant. Ça virevolte en bouche, la fleur d'oranger est omniprésente, le toucher est fin et délicat. La bouche est magnifique de fraîcheur et de tension. C'est long, c'est très long, c'est du très grand Rayne Vigneau, c'est 2022 !



Terroir & Sols

Le Château de Rayne Vigneau possède un terroir exceptionnel sur 84 ha. Les sols sont d'une grande diversité, et permettent ainsi d'apporter une complexité rare au raisin. Ces parcelles sont composées soit d'argile reposant sur un plateau calcaire à astéries soit de graves argileuses. C'est ce terroir extraordinaire que nous avons voulu capter dans une bouteille de Château de Rayne Vigneau.



Cépage

73 % Sémillon
24 % Sauvignon Blanc
3 % 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. VEGAN**



Rendements moyens

14 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 triés successives, chaque grain n'étant cueilli à la main que parfaitement "rôti". Après des vendanges manuelles à maturité optimale, les raisins sont délicatement pressés au chai. Les vinifications sont réalisées en barriques (30% de barriques neuves). L'élevage se poursuit 18 mois en barriques de chêne français (Allier et Vosges).



Production moyenne annuelle

30 000 bouteilles

Président : Derek Rémy Smith
Directeur général : Vincent Labergère