

**GOLD**  
de RAYNE VIGNEAU 2005

*Sauternes*  
CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU  
1<sup>er</sup> Grand Cru Classé 1855

## INFORMATIONS TECHNIQUES

WWW.RAYNEVIGNEAU.FR

Cette cuvée est issue de la trie réalisée au Château de Rayne Vigneau le 8 octobre 2005.

PARCELLES SÉLECTIONNÉES ■ n<sup>os</sup> 32 - 33 - 34 - 39

DATE DES VENDANGES ■ 8 octobre, une seule trie

DURÉE DE LA FERMENTATION ■ 3 semaines

ASSEMBLAGE ■ 100% sémillon

ALCOOL ■ 14° 5

SUCRES RÉSIDUELS ■ 160 gr

ÉLEVAGE ■ en barriques neuves de chêne français Seguin Moreau, chauffe moyenne • 4 barriques ont été utilisées

MISE EN BOUTEILLE ET PRODUCTION ■ à la propriété, le 16 avril 2007 :  
748 bouteilles de 75 cl, 496 bouteilles de 37,5 cl  
Chaque bouteille est numérotée

CAPACITÉ DE GARDE ■ plus de 50 ans

DATE DE DISPONIBILITÉ ■ novembre 2010

DISTRIBUTION ■ via le négoce bordelais et Millésima, vendu à l'unité

TARIF ■ sur demande

1<sup>er</sup> Grand Cru Classé

CHÂTEAU DE  
RAYNE  
VIGNEAU

**Communication**  
CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU

Alessia Amighetti

Tél 33 (0)1 57 72 32 24

Email [alessia.amighetti@cagrandscrus.com](mailto:alessia.amighetti@cagrandscrus.com)

**Service de Presse**  
MCG COMMUNICATION

Marie-Catherine Gault/Justine Carouget

Tél 33 (0)1 41 10 49 49

Email [mcg1@wanadoo.fr](mailto:mcg1@wanadoo.fr)

  
CA GRANDS CRUS

*La société CA Grands Crus, détenue par le Groupe Crédit Agricole, est propriétaire de châteaux de prestige dans le bordelais dont Rayne Vigneau à Sauternes, Grand-Puy Ducasse à Pauillac et Meyney à Saint-Estèphe.*

*Directeur Général • Thierry Budin*

*Directeur Technique • Anne Le Naour*

*Oenologue Consultant • Denis Dubourdieu*

**GOLD**  
2005  
DE RAYNE VIGNEAU

# Récit d'une cuvée de légende

**GOLD**  
de RAYNE VIGNEAU 2005



Ce matin-là, lorsque les brumes matinales apportées par le Ciron se dissipent, Patrick Eymery sait que le moment est venu. Lui qui arpente la croupe argilo-graveleuse de Rayne Vigneau depuis plus de trente ans a surveillé, cette fois encore, la lente progression du botrytis cinerea sur les baies de semillon et régulièrement goûté les raisins avant de se décider.

Nous sommes le 8 octobre 2005, et beaucoup d'encre va couler sur ce millésime qui présente déjà tous les atouts d'une année d'exception. Une année caractérisée par une extrême sécheresse en début de saison, puisque moins de 500 mm de pluie ont été enregistrés entre les mois de novembre 2004 et octobre 2005, ce qui place ce millésime au deuxième rang des années les plus sèches depuis 1897 ; un climat sec et ensoleillé, qui a permis courant juin une floraison particulièrement homogène et qualitative, sans excès de récolte ; enfin, malgré des températures très supérieures aux normales saisonnières sur la période de juin à octobre 2005, un climat plus tempéré en août qui a permis d'éviter à la vigne un trop fort stress hydrique, préservant ainsi l'acidité naturelle des baies.

Ce matin du 8 octobre donc, accompagné des quinze vendangeurs les plus expérimentés, Patrick Eymery se dirige vers les parcelles pour débiter la cueillette des précieuses baies enfin *rôties*.



PATRICK EYMERY  
DIRECTEUR TECHNIQUE

THIERRY BUDIN  
DIRECTEUR GÉNÉRAL

Ici, la récolte est entièrement manuelle et se fait par parties de grappe ou "grain à grain". Elle concerne ce jour-là des parcelles méticuleusement identifiées : les numéros 32, 33, 34 et 39

...soit un peu plus de 3 hectares du domaine de Rayne Vigneau.



La trie s'effectuera en une seule journée.

Dès l'arrivée des premiers raisins au conquêt de réception des vendanges en fin de matinée, un nouveau tri a lieu avant que ne débute le pressurage délicat. Quelques 900 litres sont ainsi extraits de cette précieuse et exceptionnelle récolte. Déjà, le jus des baies qui se révèle en dit long sur le potentiel du vin qui en naîtra. S'ensuit une fermentation alcoolique dans 4 barriques neuves de chêne français, spécifiquement sélectionnées chez Seguin Moreau. Cette fermentation durera trois semaines et sera suivie, après une attente d'un peu plus de trois mois, du premier soutirage.

"Une ambroisie", raconte Patrick Eymery lorsqu'il évoque ses premières dégustations en compagnie de Bernard Monteau, à l'époque Directeur Technique des propriétés CA Grands Crus. L'élevage durera 24 mois avant que n'intervienne la mise en bouteille – 748 flacons de 75cl et 496 demi-bouteilles au total.

Cinq ans après, le vin présente une robe éclatante d'un beau jaune paille aux nuances dorées, un premier nez intense de poire, compote d'abricot et de fruits secs, suivi de parfums plus floraux et de notes d'amande. Après agitation, le vin s'ouvre, dévoilant de très fines notes de pain d'épice. L'attaque en bouche, portée par un équilibre parfait, est somptueuse, très ample, suave et caressante. La richesse et la complexité aromatique de la bouche sont éblouissantes et nettement dominées par le nectar de poires fraîches et juteuses. Une très grande finesse, une profonde élégance en font un vin racé et puissant avec beaucoup de matière, de rondeur assorties d'une incroyable persistance aromatique, dans un équilibre fraîcheur/douceur admirable.



La légende raconte que le terroir de Rayne Vigneau est riche en pierres précieuses.

Un temps collectionnées par son ancien propriétaire, le Vicomte de Roton, elles seraient à l'origine de l'incroyable robe de son vin.

Cette cuvée, fruit d'une légende et d'un travail de passion et rigueur de la vigne jusqu'au chai, a ainsi été baptisée

## GOLD

véritable or liquide qui représente la quintessence du terroir de Rayne Vigneau.



Rares sont les années qui permettent de produire, même en infime quantité, ce nectar...

Après 2005, le millésime 2009 semble présenter tous les atouts pour qu'une nouvelle cuvée d'exception voit le jour.

PATRICK EYMERY CÉDANT LA PLACE À VINCENT LABERGÈRE ET ANNE LE NAOUR SUCCÉDANT À BERNARD MONTEAU EN QUALITÉ DE DIRECTEUR TECHNIQUE, LE SAVOIR-FAIRE SE TRANSMET À RAYNE-VIGNEAU ET SE CONSERVE PRÉCIEUSEMENT, COMME TOUTS LES SECRETS BIEN GARDÉS...

