

Château de Rayne Vigneau

1er Grand Cru Classé de Sauternes

1/2



Historique

Le vignoble de Rayne Vigneau est assis sur une magnifique et unique croupe, dominant le Sauternais, deuxième point culminant après Yquem à proximité de la commune de Bommes. Sur ces "hauteurs", des dizaines de générations se sont succédé depuis la création du domaine au début du XVIIIème siècle par Gabriel de Vigneau.

Madame de Rayne, née Catherine de Pontac achètera le domaine du Vigneau en 1834. Le château accéda alors au rang envié de premier Grand Cru Classé de Sauternes lors du célèbre classement de 1855. C'est Albert de Pontac, petit neveu de Madame de Rayne, qui donne son nom de "Rayne Vigneau" à la propriété.

Des investissements et un travail considérable ont été faits par les propriétaires successifs en faveur de la qualité des vins. Aujourd'hui, le château incarne une valeur sûre de l'appellation revendiquant, millésime après millésime, un style tout en intensité, en fraîcheur et en longueur. Selon la légende, ce serait son terroir, riche en pierres précieuses, qui lui donnerait cette incroyable robe or.

Appellation

Sauternes

Topographie

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

Superficie

84 hectares

Terroir

D'une grande diversité : croupes argilo-graveleuse, dont la plus haute constitue le deuxième point culminant de l'appellation et plateau graveleux et bas de coteaux argilo-sableux sur calcaires lacustres.

Encépagement

74 % Sémillon
24 % Sauvignon Blanc
2 % Muscadelle

Safra 2015. Grands Crus de Bordeaux, 16/06/2018. Fête le Vin.

Age moyen des vignes

30 ans

2/2

Mode de culture

Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Culture raisonnée (certifiée) et respect des équilibres environnementaux.

Rendements moyens

de 10 à 15 hl/ha selon les millésimes.

Vendanges et vinification

Les vignes attendent chaque année l'invasion progressive du noble champignon, le botrytis cinéréa. Les vendanges, selon la tradition, se déroulent par tries successives, chaque grain n'étant cueilli que parfaitement "rôti". Selon les années, 4 à 8 tries à la main sont nécessaires.

Rayne Vigneau dispose d'une véritable "arrivée de vendanges", espace entièrement rénové où chaque lot, soigneusement sélectionné, est délicatement pressuré.

Le raisin est vinifié pour une part en barriques neuves. Les fermentations achevées, les moûts sont débourbés et stabilisés. L'élevage se fait en barriques de chêne dont 50 % sont neuves chaque année.



Production moyenne annuelle

Environ 38 000 bouteilles

Equipe

Propriétaire
Financière Trésor du Patrimoine
(Président : Derek Rémy Smith)

Directeur
Vincent Labergère

Responsable d'exploitation
Guillaume Rateau

Oenologue Conseil
Henri Boyer

Visites des chais et du vignoble

Professionnels uniquement, sur rendez-vous.
Vente exclusive par le Négocio bordelais.



Château de Rayne Vigneau
Le Vigneau - 33210 Bommes
T. +33 (0)5 56 76 61 63
www.raynevigneau.fr - contact@raynevigneau.fr

Safr 2015. Grands Crus de Bordeaux, 16/06/2018. Fête le Vin.