

Le Sec de Rayne Vigneau

Bordeaux Blanc Sec

1/2



Historique

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

De ses illustres successeurs, on retiendra la famille de Pontac, dont le nom est intimement lié à la naissance des grands vins de Bordeaux, et qui entre en possession du domaine en 1834. C'est sous son règne que le château accéda au rang envié de premier Grand Cru Classé de Sauternes lors du célèbre classement de 1855.

Issu du terroir d'exception de Rayne Vigneau, 1er Grand Cru Classé Sauternes, Le Sec de Rayne Vigneau est un Bordeaux Blanc 100 % Sauvignon.

Au même titre que le Grand Vin, Le Sec de Rayne Vigneau a bénéficié des investissements importants réalisés à la propriété : étude des terroirs par Xavier Choné entamée en 2002 et sur laquelle s'est appuyée le plan de restructuration du vignoble ayant donné lieu à la suppression des parcelles de densité trop faible, adaptation du matériel végétal au terroir et aux nouveaux objectifs qualitatifs, arrachage de 12 hectares et plantation de 4 hectares, climatisation des chais et des bouteillers, certification Agriculture Raisonnée depuis 2007 et rehaussement du palissage sur l'ensemble du vignoble.

Appellation

Bordeaux Blanc Sec

Topographie

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

Superficie

7 hectares de Sauvignon Blanc sont exclusivement réservés à la production de ce grand blanc sec. Ils sont sélectionnés pour leur potentialité à produire des grands Sauvignon Blanc et font partie intégrante du vignoble de Rayne Vigneau, 1er Grand Cru Classé en 1855.

Terroir

Graveleux sablonneux avec sous-sol argileux, le terroir recèle d'étonnantes richesses : agates, améthystes, onyx, saphirs...

Encépagement

100 % Sauvignon Blanc

Age moyen des vignes

25 ans

Mode de culture

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

Rendements moyens

35 hl/ha

Vendanges et vinification

Après des vendanges manuelles à maturité optimale, les raisins sont délicatement pressés au chai. Les vinifications sont réalisées dans des cuves en bois de chêne. Ces cuves thermo-régulées et équipées de pales permettent un élevage sur lies fines accompagné d'un bâtonnage régulier.

Production moyenne annuelle

30 000 à 40 000 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 Négocier bordelais.



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