

Madame de Rayne

Second Vin du Château de Rayne Vigneau
Sauternes

1/2



Historique

Madame de Rayne est le second vin du Château de Rayne Sauternes Vigneau. 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 Bommès. Sur ces "hauteurs", des dizaines de générations se sont succédé depuis la création du domaine au début du XVIIIème siècle par Gabriel de Vigneau.

De ses illustres successeurs, on retiendra Madame de Rayne, née Catherine de Pontac, qui acheta le domaine du Vigneau 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.

Des investissements et un travail considérable ont été faits par les propriétaires successifs en faveur de la qualité des vins. En hommage à la femme exemplaire qu'était Catherine de Rayne, c'est son nom qui a été donné au second vin du Château de Rayne Vigneau. Ce vin, Madame de Rayne, plus "féminin" que son aîné est le fruit d'une recherche différente en matière de grand Sauternes. Là sont privilégiés les caractères de jeunesse, de fraîcheur et de finesse

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

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

de 15 à 18 hl/ha selon les millésimes.

Vendanges et vinification

Les vignes attendent chaque année l'invasion progressive du noble champignon, le botrytis cinérea. 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 48 000 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 Bommes
T. +33 (0)5 56 76 61 63

www.raynevigneau.fr - contact@raynevigneau.fr