



CHÂTEAU SIGALAS RABAUD
PREMIER CRU CLASSÉ 1855 SAUTERNES

2001

<u>1. Date de début des vendanges</u>	12 octobre
<u>2. Date de fin des vendanges</u>	10 novembre
<u>3. Nombre de tries</u>	4
<u>4. Volume</u>	151 barriques (45.300 bouteilles)
<u>5. Rendement à l'hectare</u>	23,91 hectolitres

Appréciations Presse

Carnets Bettane & Desseauve **22 avril 2002** **9,5/10**

« La robe d'un or prononcé parait d'une densité incroyable. Le nez se montre extraordinaire de maturité et de finesse avec ses arômes d'agrumes confits se mêlant au miel d'acacia et aux notes florales. D'un volume et d'une richesse hors norme, la bouche reste un modèle absolu d'harmonie, grâce à sa fraîcheur intense et son alcool mariés. Persistance aromatique de légende ».

Gault-Millau N° 354 **Juin 2002** **99-100 (meilleure note)**

« Si la réussite de Sigalas depuis de nombreux millésimes est patente, 2001 atteint d'incroyables sommets. Marqué par l'anana confit, toute en pureté, la bouche est longue avec une matière suprêmement équilibrée et une finale majestueuse. Sigalas est un joyau de pureté et d'élégance »

Commentaires du Propriétaire

- 1. Vendanges relativement tardives après un été tumultueux et un mois de juillet arrosé. Après un mois de septembre relativement sec, on jouit, à compter du 15 octobre, d'un temps magnifique qui se prolonge jusqu'à la Saint Martin. Le botrytis est arrivé en deux nuits les 20 et 21 octobre. La vigne, perdant alors ses feuilles, le raisin a pris une teinte aussi rose que celle de la joue d'une jolie fille.*
- 2. Fermentations ultra rapides (moins de 15 jours) sur des moûts dont la moyenne a atteint 22° d'alcool en puissance*

3. *La plus grosse récolte... depuis 1893, qualitativement proche du 1929, millésime du XX^e siècle.*
4. *C'est l'honneur et la joie de la Génération qui a connu le privilège de vendanger et d'élever une telle oeuvre d'art*

2003

<u>1. Date de début des vendanges</u>	6 septembre
<u>2. Date de fin des vendanges</u>	28 septembre
<u>3. Nombre de tries</u>	1
<u>4. Volume</u>	135 barriques (environ 38.000 bouteilles)
<u>5. Rendement à l'hectare</u>	21,33 hectolitres

Appréciations Presse

Carnets Bettane & Desseauve **28 avril 2004**

Sur 52 sauternes goûtés à l'occasion des Primeurs, Sigalas fait partie des 8 meilleurs (dont 6 premiers crus seulement sur 11) du millésime

Revue des Vins de France **juin 2004** **9/10**

« Comme toujours, finesse exceptionnelle et remarquable ouverture aromatique. Une future merveille. »

Gault-Millau **juillet 2004** **92/94**

« De magnifiques arômes très purs de pamplemousse rose dominant le nez de ce vin, fin, précis et long. Superbe, mais pas au niveau du somptueux 2001, nettement mieux équilibré »

Commentaires du Propriétaire

1. *« L'année de la canicule ». Vendanges les plus précoces, les plus rapides et les plus économiques depuis 1893. L'arrivée prématurée et homogène du botrytis imposera - par dérogation unique à la réglementation - de ne pratiquer qu'une seule trie.*

2. *Grosse récolte. Ceux qui ont effeuillé la vigne en juin se sont pénalisés. Concentrations de sucres énormes. (Moyenne à Sigalas 24°). Fermentations difficiles et lentes au détriment de l'équilibre habituel. Vin très aromatique qui vieillira lentement et très bien, l'acidité étant demeurée suffisante.*