



CHÂTEAU SIGALAS RABAUD

PREMIER CRU CLASSÉ 1855 SAUTERNES

<i>Sigalas-Rabaud Rabaud en quelques points</i>	2
Le vignoble	2
La vinification	2
Visite des chais et du vignoble Sur rendez-vous	2
I. Le château Sigalas Rabaud,	3
un grand Sauternes	3
<i>Situation géographique</i>	3
1.2 Une sélection à chaque étape	4
a) <i>Obtention d'un raisin mûr de grande qualité</i>	4
b) <i>Obtention de la pourriture noble</i>	4
c) <i>La nécessité de la sélection</i>	5
Les déviations possibles	5
d) <i>L'enjeu des tries pendant les vendanges</i>	6
e) <i>Les faibles rendements</i>	6
LE DOSSIER TECHNIQUE DE L'EXPLOITATION	7
1. UN TERROIR UNIQUE, LE PLUS PETITS DES PLUS GRANDS	7
a) <i>Les caractéristiques géologiques</i>	7
b) <i>les caractéristiques géographiques</i>	8
c) <i>La surface</i>	8
d) <i>L'encépagement</i>	9
e) <i>Les rendements</i>	10
f) <i>les vins produits</i>	10
g) <i>L'équipe</i>	10
1.2.2 Histoire d'une propriété familiale	10
<i>Première période (1660-1863)</i>	10
<i>Deuxième période (1863 -1930)</i>	11
<i>Troisième période (1930 -1950)</i>	11
<i>Quatrième période (1950 -1972)</i>	11
<i>La configuration actuelle</i>	12
Les millésimes	12

SIGALAS-RABAUD RABAUD EN QUELQUES POINTS

Propriétaire : famille de Lambert des Granges

Directeur Général : marquis de Lambert des Granges

Directeur Technique : Laure de Lambert Compeyrot

Le vignoble

Superficie : 14.25 hectares d'un seul tenant

Situation : terrasse de Sauternes

Sols : Graves sur argile sur la partie haute, argilo-sablo-graveleux à flanc de coteau

Densité de plantation : 6500-7500 pieds/hectare

Encépagement : 85% Semillon, 14% Sauvignon, 1% Muscadelle

Age moyen des vignes : 40 ans

Taille : Sauternaise 3 cots à 2 yeux

Culture : vignes cultivées traditionnellement et pour partie enherbées.

Ebourgeonnage puis éclaircissage en été.

Vendanges : manuelles à 100% par tries successives avec tri des raisins à la vigne

Production : 17hl/hectare moyenne sur 10 ans

La vinification

OEnologue : Georges Poly

Fermentation : En cuve inox avec système de régulation pour démarrer. Puis, immédiatement en barrique,

Assemblage : sélection et assemblage des lots au mois de mars suivant les vendanges

Production : Château Sigalas-Rabaud – 1er Grand Cru Classé 30 000 bouteilles en moyenne, soit 4500 caisses

Elevage : 18 à 24 mois en barriques neuves

Mise en bouteille : au Château 18 à 20 mois après la récolte

Commercialisation : dans le monde entier par le négoce de Bordeaux

Export Italie, Belgique, Suisse, Grande-Bretagne, Allemagne,

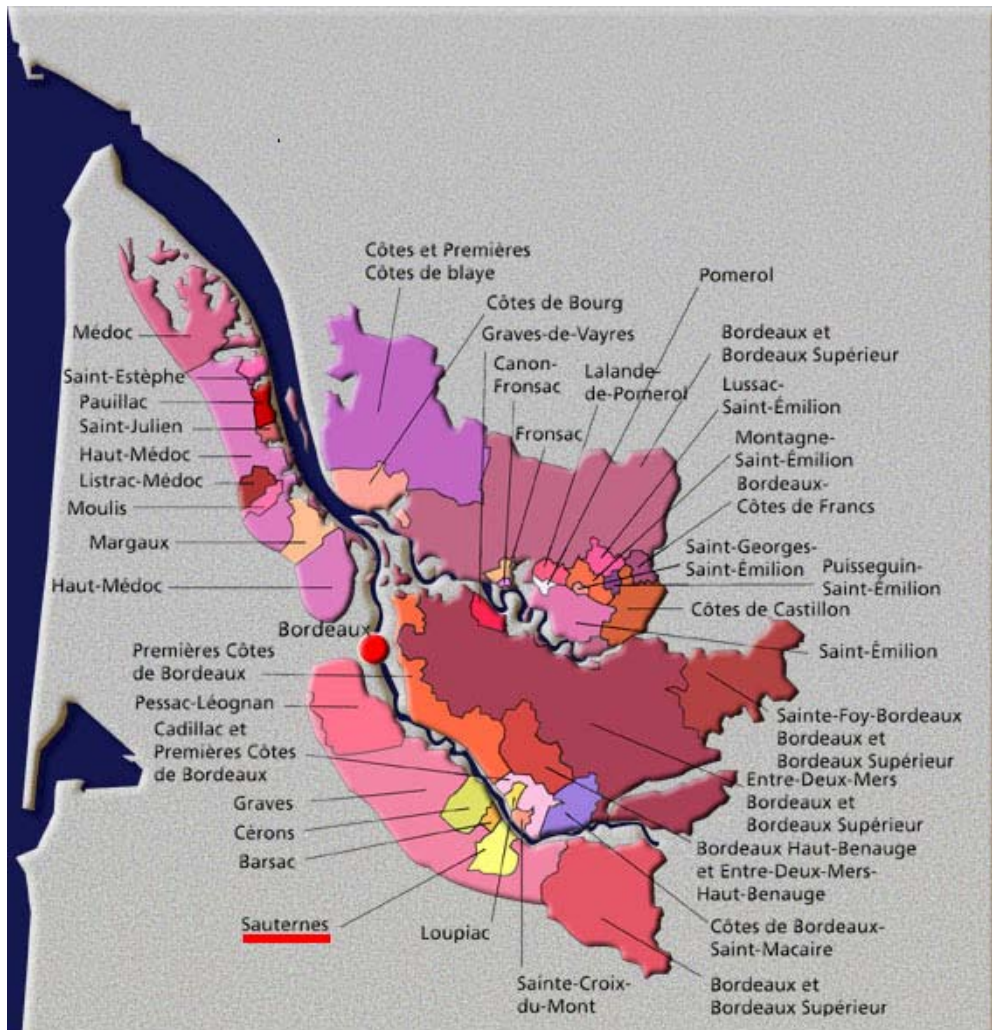
Etats-Unis, Asie

Visite des chais et du vignoble Sur rendez-vous

I. LE CHATEAU SIGALAS RABAUD, UN GRAND SAUTERNES

SITUATION GEOGRAPHIQUE

L'appellation d'origine contrôlée (AOC) Sauternes est située à 40 km au Sud Est de Bordeaux, juste avant la forêt landaise. Créée en 1936, elle regroupe 5 communes : Preignac, Barsac, Fargues, Bommes, Sauternes sur 2 200 ha. Le vignoble Sauternais représente 2 % de l'ensemble du vignoble bordelais



Sauternes Barsac AOC prestigieuse en vins liquoreux est le premier producteur de vins blancs doux du bordelais, (près de 50 % de la production). Elle regroupe 250 producteurs et 26 crus classés. Les crus classés sont répartis en

- un premier cru supérieur, Yquem,
- 10 premiers crus dont le Château Sigalas-Rabaud,
- 15 seconds.

Les crus classés représentent 45 % de la surface, 70 % du CA mais seulement 30

% de la production.

1.2 Une sélection à chaque étape

A) OBTENTION D'UN RAISIN MUR DE GRANDE QUALITE

Le pré requis à la production d'un bon vin est l'obtention d'un bon raisin. On cultive la vigne à Sigalas-Rabaud , comme dans toutes les zones de production du monde, en vue de produire des raisins de bonne qualité. Pour obtenir ce raisin de qualité à Sigalas-Rabaud, on observe et on sélectionne.

Afin de préserver la biodiversité, on a observé les vieux ceps que l'on a conservé .On plante maintenant des ceps provenant des anciennes plantations du vignoble.

On raisonne la vendange dès la taille. Le terroir de Sigalas-Rabaud n'est pas gélif, on se permet donc une taille très courte pour privilégier la concentration des raisins.

Afin de limiter les intrants extérieurs, on multiplie mesures prophylactiques comme l'enherbement, l'épamprage à la main, l'échardage, l'effeuillage à la main.

Dan certaines parcelles on travaille la terre dans d'autres on privilégie un enherbement décompactant. La petite superficie du vignoble permet de réagir rapidement. Une décision peut être mise en œuvre immédiatement.

B) OBTENTION DE LA POURRITURE NOBLE

Le grand paradoxe de Sauternes est la recherche et le développement, sur un raisin mûr, d'un parasite craint de tout le monde viticole : Le Botrytis cinerea.

Le botrytis cinerea peut provoquer deux types de pourriture : [la pourriture noble](#) et la [pourriture grise](#). Dans le cas du Sauternes, c'est la pourriture noble qui est recherchée. C'est l'action de ce champignon sur les raisins qui est à l'origine du caractère liqueureux onctueux, parfumé, des vins de Sauternes.

Ce paradoxe passionnant mais imparfaitement connu reste mal maîtrisé.

Pour être bénéfique, l'action du Botrytis cinerea ne doit intervenir que sur des

raisins déjà mûrs, non altérés et sans blessures (Blouin et Guimberteau).

Au cours de la maturation, les parois des cellules de la pulpe et de la pellicule s'amincissent et se déstructurent progressivement. *La baie perd de sa résistance mécanique. C'est alors que le Botrytis la traverse et s'y développe sans pénétrer à l'intérieur des cellules de la pulpe* (Carmenère).

Lorsque le Botrytis attaque un raisin, les baies sont parsemées de têtes d'épingle brunes. Puis, ces taches s'étendent jusqu'à recouvrir entièrement la surface du grain. La pellicule est digérée, elle devient encore plus mince, fragile et de couleur brun violet. On appelle les grains rendus à ce stade, grains « pourris pleins ». Lorsque l'action de la moisissure est prolongée, le grain apparaît ridé, comme ratatiné. On désigne ces grains sous le terme de grains « rôtis ». Autant que possible ils sont récoltés dans cet état. Le développement de la pourriture noble est surtout caractérisé par une profonde transformation des caractères organoleptiques du raisin, du moût et du vin. Le caractère « rôté » caractérise cette pourriture noble. Ce caractère très spécifique n'apparaît pas en cas de surmaturation par seul passerillage c'est-à-dire sans botrytisation.

C) LA NECESSITE DE LA SELECTION

LES DEVIATIONS POSSIBLES

A la maturation, si les cellules ont perdu de leur résistance, certaines baies peuvent, sous la pression se fendiller. C'est généralement la première étape de l'invasion de la pourriture grise. D'abord localisée, celle-ci peut ensuite gagner, de proche en proche, les baies voisines et envahir, dans le cas extrême la totalité de la grappe (Blouin et Guimberteau).

La pourriture grise entraîne l'éclatement des baies. Le jus s'écoule et c'est la porte ouverte aux moisissures et bactéries acétiques. On obtient alors de la pourriture aigre. Le vin souffre alors d'un goût iodé et pourri.

On peut également rencontrer de la pourriture colorée : Les baies sont recouvertes d'un duvet de couleur variable lorsqu'il est colonisé par d'autres microorganismes. Bleue pour *Penicillium italicum*, Noir pour *Aspergillus Niger* qui donnent des goûts terreux, moisissés, iodés.

La pourriture noble ne s'attaque jamais à la totalité d'une parcelle en même temps et ne touche jamais toutes les baies. Ceci explique les faibles rendements obtenus et l'obligation de vendanger à la main en effectuant plusieurs passages. Il est impératif d'être extrêmement vigilant afin d'éviter de ramasser des raisins présentant d'autres types de pourriture. Cet important travail d'observation et de sélection du vendangeur est le gage de la qualité du moût.

D) L'ENJEU DES TRIES PENDANT LES VENDANGES

La pellicule de la baie est percée par les filaments mycéliens, elle est véritablement digérée, les parois cellulaires sont dissoutes par le champignon parasite.

L'organisation du grain de raisin est rompue. Le tissu végétal, ainsi désorganisé, est dès lors soumis aux influences extérieures.

En période sèche et chaude, le grain perd rapidement de l'eau et se concentre. La richesse en sucre du moût s'accroît considérablement. En période pluvieuse ou humide, au contraire, le grain absorbe de l'eau comme une éponge et le degré diminue rapidement. L'humidité des brouillards matinaux suffit à abaisser les degrés. *Les vendanges doivent se poursuivre par beau temps. Au cours d'une journée ensoleillée, on voit les degrés augmenter parfois de plusieurs unités et les raisins cueillis dans l'après-midi donnent les moûts les plus riches.* (Ribéreau-Gayon)

Pratiquement, cela signifie que les vendangeurs doivent être disponibles mais ils ne travaillent pas tous les jours, (en 2007 à Sigalas-Rabaud, 18 jours de vendanges sur 2 mois). Il est donc impératif d'avoir une troupe prête à intervenir dès que la pourriture est à son optimum.

La formation des grains « rôtis » s'étale généralement sur plusieurs jours, voire quelques semaines. En conséquence, les vendanges se font en plusieurs fois, ce qu'on appelle la trie à Sauternes. *Chaque année la conduite des vendanges est différente et la façon d'effectuer la cueillette est un facteur primordial de la qualité.* (Ribéreau-Gayon)

L'un des grands enjeux à Sauternes est la recherche, la formation et la fidélisation d'un personnel qualifié pendant les vendanges.

E) LES FAIBLES RENDEMENTS

Le développement de ce champignon se présente comme un véritable procédé de désacidification des vins. Le moût de raisins pourris est plus riche en sucre. *La pourriture noble est un procédé d'enrichissement et d'amélioration du moût. Cependant, le gain de qualité s'obtient, en réalité, avec une perte importante de volume (-25 % à -75 %) (Blouin et Guimberteau). La réduction du volume de la récolte peut atteindre jusqu'à 50 %. L'obtention de la qualité est donc conditionnée par une diminution sévère du rendement* (Ribéreau-Gayon).

Le rendement maximal autorisé par le décret d'AOC est de 25hl/ha. Plus la qualité recherchée est importante, plus les tries sont nombreuses et plus les rendements sont bas.

Par conséquent, les rendements des premiers crus sont souvent inférieurs à ceux des autres propriétés de l'appellation. Leur sélection est drastique. A Sigalas Rabaud le rendement moyen sur 10 ans est de 17hl/ha.

LE DOSSIER TECHNIQUE DE L'EXPLOITATION

1. UN TERROIR UNIQUE, LE PLUS PETITS DES PLUS GRANDS

A LES CARACTERISTIQUES GEOLOGIQUES

Sigalas-Rabaud est situé sur la rive droite du Ciron côté Bommès, le relief est constitué d'une croupe avec une inclinaison générale vers le sud. Le vignoble est divisé en deux terrasses principales :

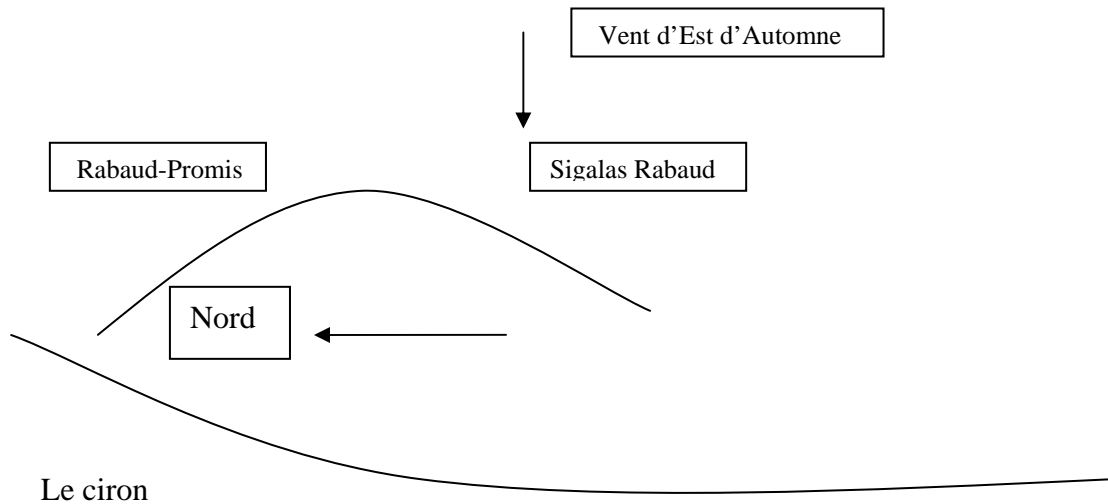
La plus élevée, le haut du coteau de 70 à 80 m est composé de graves sur couche d'argile.

La moyenne terrasse de 40 à 60 m est composée de graves plus grosses, d'un peu de sable et moins d'argile.

Ce sous-sol argileux permet aux racines d'aller chercher l'eau en profondeur, en 2003 le vignoble n'a pas souffert de la sécheresse.

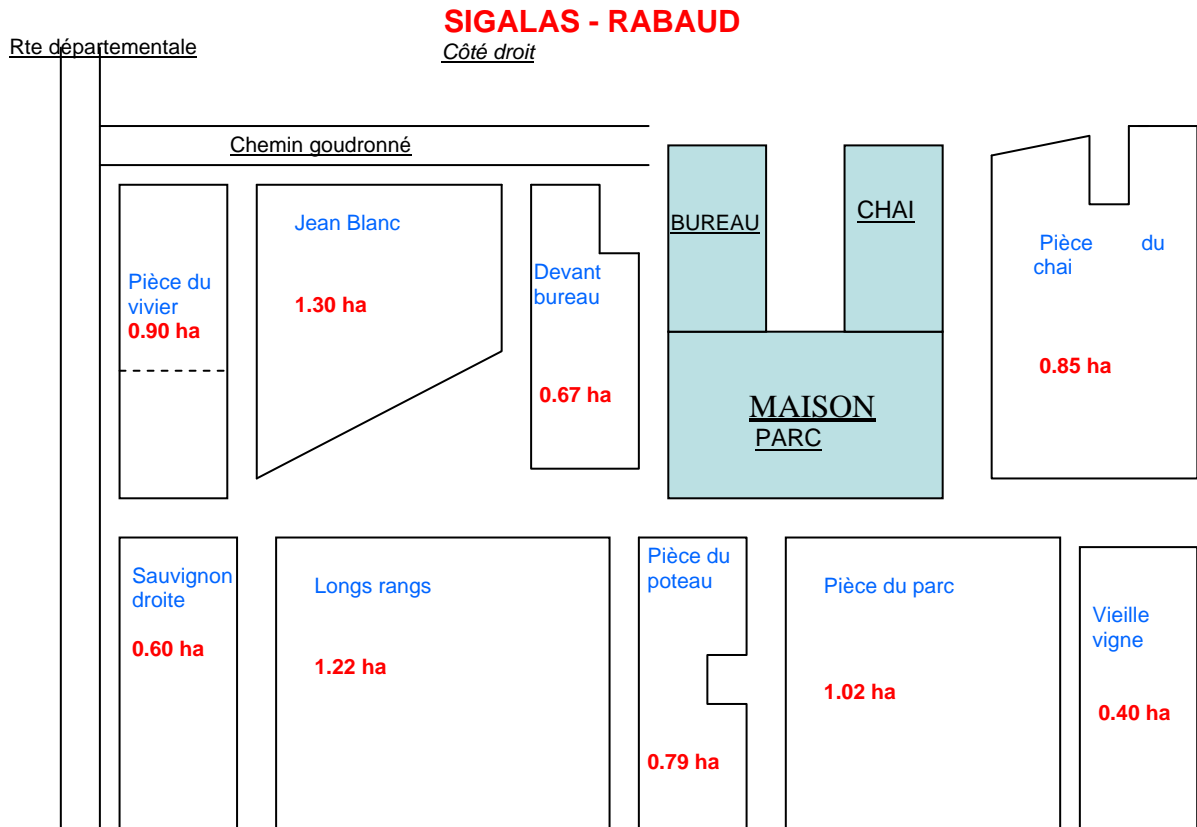
B LES CARACTERISTIQUES GEOGRAPHIQUES

En septembre et octobre, La proximité du Ciron accélère l'apparition de Botrytis, l'exposition au Sud permet de bénéficier d'après midis ensoleillés et la situation sur une haute terrasse fait sécher rapidement le botrytis, dans les fins de matinées, cela empêche le champignon de mal évoluer et cela permet la dessiccation des raisins et la concentration des sucres.



C LA SURFACE

Plantée d'un seul tenant sur 14.25 ha, cette petite superficie représente un atout majeur, non seulement pour la rapidité d'exécution des travaux, mais également par l'homogénéité du terroir



D L'ENCEPAGEMENT

L'encépagement de la propriété est celui de Sauternes : Sémillon, Sauvignon Muscadelle, plantés à 6666 pieds /ha. La taille à cots, limite la vigueur afin de favoriser la maturation des raisins. Quatre bras portent un courson à 2 yeux francs.

Le vignoble possède un peu plus de Sauvignon que la moyenne à Sauternes. Dans certaines parcelles, on trouve encore le système des vieilles plantation : un pied sur 6 de Sauvignon.

Plus acide et plus expressif que le Sémillon, le Sauvignon donne probablement sa typicité au vin de Sigalas-Rabaud, parfums de fruits frais : pamplemousse, pêche blanche, fruits de la passion, il procure de la nervosité aux jeunes millésimes. Il représente entre 5 et 15 % de l'assemblage selon les millésimes.

Les dates de plantation sont anciennes, le vignoble exposé au sud n'a pas souffert pendant la forte gelée de 1956. L'âge moyen de l'encépagement est ancien autour de 50 ans. Une forte proportion de vieux pieds datant d'avant 1975 ont fait l'objet depuis 2006 d'une sélection pour une plantation massale.

Chaque année des pieds sont complantés dans le vignoble.

E LES RENDEMENTS

Les raisins surmuris, issus de pourriture noble sont récoltés comme dans les autres crus par tries successives (6 en 2008, 6 en 2007, 4 en 2006) afin d'atteindre une richesse minimale en sucres (221g/l). L'équilibre recherché à Sigalas-Rabaud se situe entre 20 et 21 ° potentiel soit 378g/l de sucre.

F LES VINS PRODUITS

Par souci d'excellence, les propriétaires ont décidé de produire deux vins. Le Château Sigalas-Rabaud et le Lieutenant de Sigalas. Du mois de décembre au mois de février, l'équipe déguste très régulièrement les différents lots issus des différentes tries et afin de décider ceux qui constitueront le Château Sigalas-Rabaud et ceux qui produiront le lieutenant de Sigalas. En 1993 aucun des lots n'a été jugé digne de produire du château Sigalas-Rabaud. La proportion du Lieutenant de Sigalas varie selon les années de 0 % comme en 2001 à 34 % en 1998.

Lieutenant de Sigalas Produit depuis 2004 il s'appelait auparavant le Cadet de Sigallas .

G L'EQUIPE

Le Château Sigalas Rabaud emploie 4 personnes à plein temps. Une responsable au chai Nathalie Pouilhe, un responsable à la vigne Grégory Gourgues aidé de Karine et Didier. Le Marquis de Lambert des Granges est le gérant de la société. Il est accompagné par sa fille Laure de Lambert des Granges Compeyrot.

1.2.2 Histoire d'une propriété familiale

PREMIERE PERIODE (1660-1863)

La terre de Rabaud fut constituée vers la fin du XVII^e siècle par une famille de magistrats du Parlement de Bordeaux. La propriété occupait alors la totalité de la croupe graveleuse située au Sud-est de la plaine alluviale du Ciron. Elle fut apportée en dot par l'une des filles à Monsieur de Cazeau, lui aussi conseiller au parlement de Bordeaux.

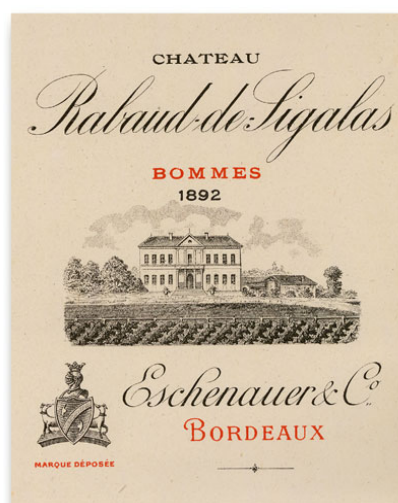
Le dernier Monsieur de Cazeau, maire du village de Bommès, céda Rabaud en 1819 à Monsieur Deyne. Une mention est alors faite en 1832 de la qualité du terroir par Jullien l'ancêtre du guide Feret dans la topographie de tous les vignobles connus. Il propose pour les vignobles du Sauternais une classification très proche de celle qui sera adoptée 23 ans plus tard. Passant en revue les paroisses du

Sauternais, il s'arrête sur Bommès « dont le territoire est contigu...et fait des vins de la même qualité que ceux de ces deux vignobles (Yquem et Guiraud) et qui se vendent au même prix. Les meilleurs vignes appartiennent à Monsieur Deyne qui récolte 20 à 25 toneaux , à Monsieur Lafaurie, qui en fait de 45 à 50 et à Monsieur Dert (Rayne Vigneau) qui en fait de 60 à 70. Les vins s'expédient pour le Nord de l'Europe : l'Angleterre en tire une certaine quantité les bonnes années. »

Lors du classement de 1855, Rabaud fait partie de la couronne des 7 premiers crus qui gravitent autour d'Yquem.

DEUXIEME PERIODE (1863 -1930)

En 1863, intéressé par cette terre prestigieuse, Henri Drouilhet de Sigalas achète Rabaud et lui donne son nom. 40 ans plus tard son fils unique Pierre-Gaston en vend la majeure partie à la famille Promis mais il décide de conserver ce qu'il appelle « le bijou de Sigalas » la totalité de la croupe graveleuse exposée au sud, soit les 14 ha actuels. Il afferme la terre en 1913. Le fermier optimise de main de maître les merveilleux millésimes des années 20 mais se dispense de tout entretien du vignoble.



TROISIEME PERIODE (1930 -1950)

En 1930 le bail n'est pas reconduit et Pierre Gaston de Sigalas décide de rejoindre la société Rabaud prise en fermage par son ami Ginestet qui possède un nombre important de parts. Ainsi est reconstitué le premier Rabaud. Jusqu'en 1950 ce nouveau Rabaud n'a pas de chance car il affronte la crise mondiale puis les mauvais millésimes des années 30. La notoriété de Château Rabaud est très inférieure à celle de vantée par Jullien.

QUATRIEME PERIODE (1950 -1972)

En 1950, la famille Ginestet veut se défaire de la totalité des parts de Rabaud pour acheter le château Margaux. Les descendants de la famille Sigalas ne voulant pas devenir propriétaire de la totalité de Rabaud, la terre est vendue à la famille Dejean. Côté Sigalas elle est reprise par le Marquis de Lambert des Granges époux d'une demoiselle de Sigalas. Il construit un cuvier, aménage le chai et trouve des clients, réanimant une marque disparue pendant 20 ans. La solution choisie est d'accorder une exclusivité successive à différentes maisons de négoce. Le savour club ... Ce qui présente l'avantage de couvrir les frais fixes, mais exclue le support de « la place » c'est-à-dire du grand commerce de Bordeaux ouvert sur le monde entier.

LA CONFIGURATION ACTUELLE

En 1972 est créée une société civile (GFA) qui au sein de son capital réunit les 4 enfants Lambert des Granges. En 1989, une Société Anonyme qui regroupe les mêmes actionnaires prend le domaine en fermage. Elle est transformée en 2000 en SAS.

La SA contracte en janvier 1995 un accord de synergie avec le groupe Suez propriétaire du château voisin Lafaurie Peyraguey.

Cet accord a pris fin en septembre 2008. Aujourd'hui le domaine est dirigé conjointement par le marquis de Lambert des Granges et sa fille Laure.

LES MILLESIMES