



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Lions de Suduiraut Blanc Sec 2023



Gourmand et frais, notre Lions de Suduiraut Blanc Sec offre un plaisir immédiat. Pour son élaboration, nous avons sélectionné un terroir spécifique du vignoble du Château Suduiraut, planté de sémillon, de sauvignon blanc et de sauvignon gris. Ce terroir, constitué de graves fines sableuses et dont les vignes ont une moyenne d'âge de 20 ans, favorise la production de fruits parfumés et apporte une belle fraîcheur au vin. Son expression aromatique éclatante invite à le déguster dans sa jeunesse.

ASSEMBLAGE

57 % sémillon
30 % sauvignon blanc
13 % sauvignon gris

ELEVAGE

70 % en cuves,
30 % en barriques dont 8 % de bois neuf, pendant 6 mois
Bâtonnage des lies fines à un rythme variable en fonction des millésimes, en moyenne 1 fois par semaine ou toutes les 2 semaines.

COMPOSITION

Degré alcoolique : 13,5° - Acidité Totale : 3,6 - pH : 3,4

LES CONDITIONS DU MILLÉSIME

Dès les vendanges 2022 terminées, des pluies très attendues sont tombées en abondance. Le cumul de la fin d'automne et de l'hiver a atteint 350 mm soit 30% de plus que l'année précédente. La réserve utile des sols a ainsi été totalement rechargée dans un contexte assez doux en termes de température. À partir de mi-janvier, nous avons remarqué un net refroidissement jusqu'à fin février. Ce froid a mobilisé les réserves de la vigne et a favorisé un bon débourrement.

Un temps sec s'est installé et un épisode gélif a eu lieu les 4 et 5 avril. Quelques parcelles ont nécessité une protection contre le gel mais dans l'ensemble, le retard du débourrement et la précocité de ce gel ont peu influé sur le potentiel récolte, à l'exception de quelques parcelles en bas de pente (perte de 30%).

Plutôt sec et chaud, le printemps a favorisé un bon développement de la vigne et nous avons observé une très belle sortie de grappes.

La floraison s'est passée dans des conditions climatiques idéales et a confirmé un potentiel de récolte très généreux.

Cependant nous avons constaté un mois de juillet pluvieux associé à des températures élevées, ce qui a favorisé l'arrivée d'un mildiou sévère. Avec beaucoup d'anticipation et de rigueur, cette attaque a été contenue mais a occasionné malgré tout quelques pertes sur certaines parcelles de l'ordre de 25 à 50%.

L'essentiel a toutefois été sauvé par rapport à d'autres situations dans le vignoble Bordelais, où les pertes ont été parfois totales. Grâce à un temps sec et chaud cette attaque de mildiou a été calmée.

Début août un climat frais et couvert a permis, en début de phase de maturation, de conserver plus d'acide malique dans les moûts et de marquer la différence avec le millésime 2022. Fin août a



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Lions de Suduiraut Blanc Sec 2023



retrouvé un temps sec et chaud pour parfaire la maturité des raisins, avec un début de cueillette pour les blancs secs le 24 août.

Les vendanges pour les blancs secs ont démarré le 24 août avec les parcelles de jeunes vignes, afin de préserver leur niveau de fraîcheur et le volume des baies. Nous avons poursuivi le 28 avec les parcelles graveleuses de sémillon et sauvignon blanc. En fin de semaine, nous avons cueilli les sauvignons gris et une parcelle de sémillon sur des terroirs plus argileux. Nous avons terminé la première semaine de septembre par les zones plus tardives (colline d'Yquem et la partie Nord du vignoble).

Les vendanges de nos raisins destinés aux blancs secs se sont finies le 8 septembre (12 jours au total de récolte).

Nous retrouvons un style frais, avec un fruité bien présent, de la gourmandise et une belle minéralité. Le rendement est correct, avec toutefois une baisse, due aux différents épisodes climatiques (gel, mildiou, sécheresse).

Vinification

- Macération pelliculaire uniquement pour le sauvignon blanc et le sauvignon gris, de durée variable en fonction de la vendange : de 2h à 12h.
- Pressurage pneumatique doux et assez long : environ 2h30.
- 70 % en cuves à une température contrôlée de 17-21°C
- 30 % en barriques

LA DÉGUSTATION

Paré d'une robe jaune pâle, Lions de Suduiraut Blanc Sec 2023 présente un nez ouvert sur les fleurs blanches et les agrumes, puis à l'aération il dévoile des notes de fruits de la passion et une touche minérale. L'attaque est ronde et fraîche, avec une bouche gourmande dévoilant des saveurs de pomelos roses, de poire et de noisette grillée.

Nous retrouvons une finale persistante sur la noisette, la poire et un côté salin marqué. Un vin généreux avec une bonne fraîcheur.

Pierre Montégut, Directeur Technique, janvier 2024

Date de mise en bouteille : 6 février 2024