



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Blanc Sec de Suduiraut 2020



Gourmand et frais, notre Blanc Sec de Suduiraut offre un plaisir immédiat.

Son expression aromatique éclatante invite à le déguster dans sa jeunesse, plus rapidement que S de Suduiraut Vieilles Vignes.

Pour son élaboration, nous avons sélectionné un terroir spécifique du vignoble du Château Suduiraut, principalement planté de sémillon. Ce terroir, constitué de graves fines sableuses, favorise la production de fruits parfumés et apporte une belle fraîcheur au vin.

ASSEMBLAGE

54 % sémillon
46 % sauvignon blanc

ELEVAGE

75 % en cuves,
25 % en barriques dont 30 % de bois neuf, pendant 6 mois

COMPOSITION

Degré alcoolique : 13° - Acidité Totale : 3,3

LES CONDITIONS DU MILLÉSIME

L'automne et l'hiver 2019-2020 ont été très pluvieux. Le cumul de pluie a atteint 519 mm au mois de mars, soit plus de la moitié de la moyenne annuelle. La douceur qui lui a été associée a conduit au débourrement de la vigne avec plus de deux semaines d'avance. Cette avance a perduré, même avec un net rafraîchissement en fin de mois et avec une journée de gel, le 27 mars. Le reste de la saison est resté assez doux et pluvieux, demandant une vigilance accrue par rapport au mildiou.

La floraison, bien qu'en avance, s'est déroulée sous un temps mitigé, occasionnant de la coulure. L'impact a été très hétérogène en fonction des terroirs, de la précocité de la parcelle et de l'âge des vignes.

Le beau temps est revenu en juillet et le climat est devenu très sec et surtout très chaud. Les réserves hydriques ont permis à la vigne de bien supporter ces divers épisodes de canicule et quelques pluies mi-août ont relancé la maturation des raisins.

La fin de la maturation s'est terminée avec une dizaine de jours d'avance sous des conditions météorologiques très favorables : des journées chaudes et des nuits fraîches qui ont préservé le capital aromatique.

Les parcelles les plus âgées du Blanc Sec de Suduiraut ont été récoltées le 25 août. Comme ces dernières années, nous avons ramassé simultanément les cépages sauvignon blanc et sémillon pour produire des lots qui ont fermenté ensemble.

Les degrés ont été plus élevés que l'an dernier, signe d'un millésime solaire et chaud sur la maturation des raisins. Les parcelles sont arrivées à maturité de manière groupée, avec un bon niveau d'acidité, nous permettant ainsi de poursuivre la récolte jusqu'au 28 août.

Les terroirs plus tardifs ont été récoltés quant à eux du 31 août au 2 septembre.

Au total, nous avons eu seulement 7 jours de récolte pour nos vins blancs secs, les vendanges 2020 ont été les plus rapides et les plus précoces depuis une quinzaine d'années.



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Blanc Sec de Suduiraut 2020



LA DÉGUSTATION

Blanc Sec de Suduiraut 2020 dévoile une robe jaune citron, claire et brillante. Le nez de bonne intensité est encore sur les arômes fermentaires puis il évolue à l'aération sur les fruits blancs, les épices et une touche de noisette.

L'attaque est riche traduisant la belle maturité du millésime avec une bouche fraîche aux arômes de fruits blancs.

La finale saline se prolonge sur des notes d'agrumes et notamment de zeste de pamplemousse. Ce vin peut s'apprécier dès maintenant.

Pierre Montégut, Directeur Technique, janvier 2021