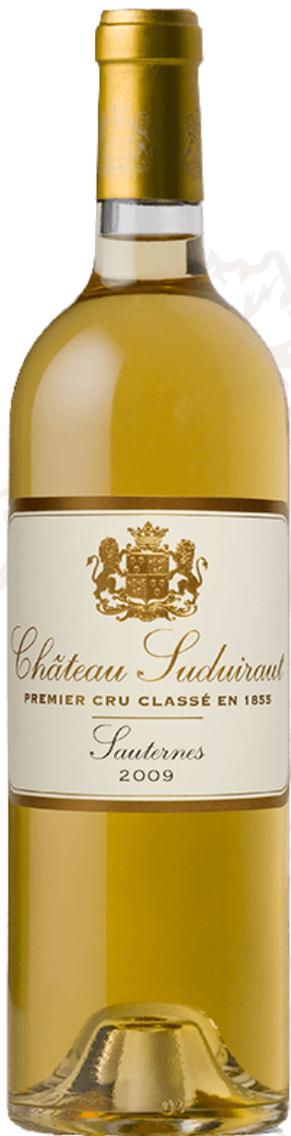




Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Château Suduiraut 2009



Château Suduiraut, Premier Cru Classé en 1855, est issu d'une sélection des terroirs les plus prestigieux du domaine.

Ce vin entièrement élaboré sur mesure, se révèle d'une incroyable complexité et d'une grande beauté par sa robe couleur soleil, virant sur l'ambre en vieillissant. D'une longévité remarquable, il allie avec harmonie et puissance des arômes de fleurs, de fruits, de raisins confits et rôtis.

ASSEMBLAGE

93 % sémillon - 7 % sauvignon blanc

ELEVAGE

50 % en barriques neuves, 50 % en barriques d'un vin, pendant 18 mois

COMPOSITION

Degré alcoolique : 14° - Acidité Totale : 3,7 - Sucre résiduel : 160 g/l

LES CONDITIONS DU MILLÉSIME

Le millésime 2009 a débuté par un hiver un peu plus pluvieux que l'année précédente. Le printemps notamment a été marqué par plusieurs épisodes de pluie qui nous ont imposé une grande vigilance et une prompt réactivité pour assurer la protection des raisins aux maladies. La fleur s'est développée sous un franc soleil. L'été qui a suivi a connu des périodes de fortes chaleurs, entrecoupées de quelques orages bénéfiques, ce qui a permis de rattraper les 10 jours de décalage dans le cycle de la vigne. Le mois d'août particulièrement ensoleillé et très chaud a accéléré la maturation, avec des raisins très sains, homogènes et dorés avant l'arrivée du Botrytis.

Les vendanges ont débuté le 17 septembre, sous un soleil chaud et franc, où l'on a vu apparaître les premiers grains passerillés, que nous avons ramassés lors d'une première trié. Les quelques jours de pluie (19 et 20 septembre) ont permis la colonisation par le Botrytis, qui s'est effectuée lentement mais de façon très régulière. L'arrivée de vent d'Est, début octobre, a lancé la concentration puis la récolte de grains très concentrés, que nous avons ramassés rapidement et en quantité, fait inhabituel. Les vendanges se sont terminées le 20 octobre, avec 3 tries au total.

LA DÉGUSTATION

Brillante et d'un beau jaune doré, la robe du Château Suduiraut 2009 est très attrayante. Complexe, le nez ne l'est pas moins : fruits exotiques confits, fleurs blanches, pain d'épices, pierre à fusil se mêlent pour faire un ensemble riche et tonique à la fois. La bouche est très puissante aux arômes d'ananas rôti, d'abricot confit et de sucre d'orge. L'onctuosité est toujours soutenue par une belle fraîcheur, ce qui lui donne beaucoup d'élégance. La finale est longue et enrobée sur les épices, les fruits confits et la vanille. C'est un Suduiraut de légende qui se met en place et qui nécessitera encore un peu de patience. Pour l'apprécier dès maintenant, une décantation de deux heures lui sera bénéfique.