



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Château Suduiraut 2016



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

Sémillon 94%, Sauvignon blanc 6%

ELEVAGE

50 % en barriques neuves,

50 % en barriques d'un vin pendant 18 mois.

LES CONDITIONS DU MILLÉSIME

Les années se suivent mais ne se ressemblent pas. Après un premier millésime 2015 très sec, 2016 s'est caractérisé à l'inverse par un début d'année humide : la pluviométrie de l'année 2015 est tombée sur les quatre premiers mois de 2016. Le soleil a été de retour à partir de juin et la nature a rapidement rattrapé le retard pris.

A partir de juillet, un temps chaud et sec s'est installé pendant 3 mois, ce qui a provoqué un stress hydrique puis un retard de la véraison. Mais les vieilles vignes ont aisément supporté cette situation.

LA DÉGUSTATION

Paré d'une belle robe dorée, Château Suduiraut 2016 offre un premier nez frais et fin. D'abord sur le registre fruité comme la pêche jaune, l'abricot confit et le kumqua, il évolue ensuite sur des arômes d'élevage tels que la vanille, le caramel blond et les épices. A l'aération, des senteurs florales, notamment de rose, et des senteurs épicées comme le curry se développent. L'attaque en bouche est douce et fraîche. La bouche est onctueuse, veloutée avec des arômes de fruits rouges, d'orange et d'ananas confit. La finale conserve ce toucher de bouche élégant et frais. Epices, fruits confits, miel d'acacia et réglisse agrémentent cette fin de dégustation.

Château Suduiraut 2016 est encore très jeune mais il possède un coté charmeur et très élégant, qui lui permettra d'être apprécié dès à présent. Il bénéficie d'un grand potentiel de garde.

Pierre Montégut - Directeur Technique - mars 2019

Date de mise en bouteille : 31 juillet 2018