



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Château Suduiraut 2019



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 16 à 20 mois en fonction de l'évolution.

LES CONDITIONS DU MILLÉSIME

Le millésime 2019 s'est caractérisé par une fin d'automne et un début d'hiver pluvieux, des températures très clémentes et un seul épisode de froid d'une semaine sur cette période. Les précipitations au début du cycle végétatif en avril ont exigé une vigilance particulière pour éviter d'éventuels dégâts dus au mildiou. Les conditions météorologiques à la floraison, début juin, ont été mitigées et nous avons observé un peu de coulure sur certaines parcelles. A partir de mi-juin, les températures ont grimpé fortement et nous avons été confrontés à deux épisodes de canicule fin juin et fin juillet, que la vigne a heureusement bien supportés. Le 26 juillet, un gros orage (plus de 100 mm de cumul) a fait chuter les températures et a reconstitué un peu de réserve hydrique dans les sols. La maturation s'est trouvée relancée dans un mois d'août globalement sec. L'ensemble du vignoble était très sain.

LA DÉGUSTATION

Château Suduiraut 2019 dévoile une belle robe intense, de couleur jaune dorée. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits jaunes comme la pêche et la nectarine, de vanille puis une touche boisée. Il évolue à l'aération sur des fruits confits, des notes minérales et iodées. L'attaque en bouche est onctueuse, avec un toucher de bouche velouté. Nous retrouvons des saveurs de pêche, d'épices comme le curry et une pointe de safran. L'équilibre est très intéressant et donne beaucoup d'élégance au vin.

La finale est ronde, relevée sur le poivre blanc et le piment d'Espelette, combinée à une belle fraîcheur.

Pierre Montégut - Directeur Technique - juillet 2024

Date de mise en bouteille : 24 juin 2021