Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Château Suduiraut 2020

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 100%

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

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. 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.

LA DÉGUSTATION

Château Suduiraut 2020 dévoile une robe brillante de couleur jaune doré. Le nez est ouvert sur les fruits exotiques comme le litchi, la mangue, l'ananas puis se développe sur des nuances plus confites, sur la pêche jaune, finissant sur le gingembre et des notes boisées délicates. L'attaque est ample, la bouche est opulente mais soutenue par une belle tension. On y retrouve la pêche jaune et l'abricot confit. La finale est veloutée, épicée, sur les fruits jaunes.

Pierre Montégut - Directeur Technique - septembre 2022

Date de mise en bouteille : 22 juillet 2022