



*Château Suduiraut*

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

---

## Château Suduiraut PUR SÉMILLON Grand Vin Blanc Sec 2020

---



Château Suduiraut PUR SÉMILLON Grand Vin Blanc Sec est issu de notre prestigieux terroir de Premier Cru Classé de Sauternes.

Ce vin est élaboré à partir d'un micro-terroir uniquement planté de sémillon, dont les vignes ont une moyenne d'âge de 55 ans, spécifiquement identifié en fonction des millésimes pour révéler le meilleur de ce cépage caractéristique du Sauternais.

Il offre des arômes de fruits et de fleurs blanches, avec beaucoup d'élégance et d'onctuosité en bouche.

### ASSEMBLAGE

Sémillon 100%

### ELEVAGE

30 % en barriques neuves

70 % en barriques d'un vin, pendant 9 mois.

### COMPOSITION

Degré alcoolique : 13° - Acidité Totale : 3,54

### 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.

Le millésime convenant parfaitement à ce cépage, nous avons isolé une parcelle âgée de 61 ans. Son



*Château Suduiraut*

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

---

Château Suduiraut  
PUR SÉMILLON  
Grand Vin Blanc Sec 2020

---



sol graveleux assez compact a permis une maturation lente et régulière, donnant des grappes de taille plutôt moyenne avec de petits grains, signe de concentration. Ces raisins de sémillon, bien dorés et à parfaite maturité, ont été vendangés en cagettes le 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.

#### LA DÉGUSTATION

Dans une belle robe brillante de couleur jaune, cette cuvée présente un nez ouvert avec des notes de cire d'abeille, de céréales et de noisette grillées ainsi qu'un côté floral très délicat. Avec l'aération, des nuances de menthe sauvage, de cédrat et de guimauve complètent cet ensemble séduisant et frais. La bouche est onctueuse, tapissante sur les agrumes, avec beaucoup de délicatesse et d'élégance. La finale, avec des arômes de cumin et de fumé, rehausse les goûts et donne une belle longueur sur la bergamote et le poivre.

Un vin atypique du fait de son parti pris mais qui reflète bien cette adéquation terroir/cépage. Très agréable dès maintenant, il saura évoluer favorablement durant les 5 prochaines années.

Pierre Montégut - Directeur Technique - septembre 2022

Date de mise en bouteille : 17 mai 2021