Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Lions de Suduiraut 2019

Lions de Suduiraut a été spécialement conçu pour faire découvrir tout le plaisir gustatif des Sauternes.
Issu d'un style d'assemblage spécifique de Sémillon et de Sauvignon blanc, ce vin est doté d'une personnalité unique.
Léger, suave, frais et minéral, il est à la fois créatif dans son profil, moderne et agréable à déguster dans sa jeunesse.

ASSEMBLAGE

96 % sémillon
4 % sauvignon blanc

ELEVAGE

10 % en barriques neuves
90 % en barriques d'un vin, pendant 16 mois

COMPOSITION

Degré alcoolique : 14°
Acidité Totale : 4,11
Sucre résiduel : 121 g/l

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.

Les vendanges ont débuté le 17 septembre et se sont terminées le 30 octobre, avec trois tries au total. Le temps très sec de septembre a fait passeriller les débuts d'attaques du Botrytis. Nous avons commencé le 17 septembre une première trie de nettoyage qui a duré une semaine. Nous avons fini le 24 septembre avec 32 hl de vin récolté. Une trentaine de millimètres fin septembre ont permis de déclencher un démarrage du Botrytis cinerea. Son évolution sur notre secteur a été lente et la concentration a tardé à venir.
A la reprise des vendanges le 10 octobre, nous avons constaté une qualité très intéressante des différents lots, digne des plus grands millésimes. Ce tri étant rigoureux et lent, et compte tenu des précipitations annoncées, nous avons décidé de nous concentrer sur les grands terroirs de notre vignoble. Cette trie s'est terminée le 22 octobre avant de fortes pluies les 23 et 24 (plus de 50 mm). Nous avons pu reprendre le 28 octobre pour une troisième et dernière trie, qui s'est terminée le 30

Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Lions de Suduiraut 2019

octobre avant de nouvelles pluies. Au final, la récolte est de 7hl/ha, avec de très beaux lot récoltés durant la deuxième trie.

Date de mise en bouteille : 19 mai 2021