



*Château Suduiraut*

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

## Lions de Suduiraut Blanc Sec 2022



Gourmand et frais, notre Lions de Suduiraut Blanc Sec offre un plaisir immédiat. Pour son élaboration, nous avons sélectionné un terroir spécifique du vignoble du Château Suduiraut, planté de sémillon et de sauvignon blanc. Ce terroir, constitué de graves fines sableuses et dont les vignes ont une moyenne d'âge de 20 ans, favorise la production de fruits parfumés et apporte une belle fraîcheur au vin.

Son expression aromatique éclatante invite à le déguster dans sa jeunesse.

### ASSEMBLAGE

54 % sémillon  
46 % sauvignon blanc

### ELEVAGE

50 % en cuves,  
50 % en barriques dont 20 % de bois neuf, pendant 6 mois

### COMPOSITION

Degré alcoolique : 13,5° - Acidité Totale : 3,06

### LES CONDITIONS DU MILLÉSIME

L'hiver a été modérément pluvieux et froid jusqu'en février, puis la douceur est revenue et a provoqué un débourrement assez précoce vers le 25 mars. Comme en 2021, une masse d'air froid s'est abattue sur la région et a entraîné un épisode gélif sévère le 1er et le 2 avril. L'impact a été important avec une perte de 40% sur notre rendement. Cependant, ayant taillé une partie de notre vignoble tardivement, plusieurs hectares ont été heureusement préservés, de même que certaines vignes qui n'avaient pas encore commencé à débourrer.

Dès le mois de mai, des températures hautes ont favorisé la reprise du cycle végétatif des vignes et le caractère solaire du millésime. Nous avons observé une floraison rapide, sous un beau soleil, en avance de 15 jours par rapport à 2021, le cycle s'est ensuite accéléré grâce à cette chaleur et à quelques pluies début juin. Durant tout le mois de juin, les stades phénologiques se sont enchaînés rapidement. La première vague de canicule a eu lieu mi-juin, ce qui a entraîné un stress hydrique. Fin juin nous avons assisté à des orages avec un peu de grêle sur notre secteur. Notre vignoble a été touché entre 5 et 30 % selon les parcelles.

L'été a été chaud et sec, avec deux autres vagues de canicule mi-juillet et début août. Les températures ont dépassé les 40 degrés. Quelques pluies mi-août ont permis aux vignes de supporter cette année très sèche et de favoriser le développement de la maturité. Seuls les jeunes plants ont commencé à montrer des signes de stress importants.

Les vendanges pour les blancs secs ont débuté précocement, le 18 août, battant tous nos records. Les raisins étaient beaux avec un très bon niveau d'acidité.

Nous avons terminé de récolter les parcelles graveleuses le 23 août, et nous avons enchaîné par une zone un peu plus argileuse du 24 au 27 août. Les vendanges des blancs secs se sont terminées le 31



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

---

## Lions de Suduiraut Blanc Sec 2022

---



août par les parcelles de la colline d'Yquem qui sont des terroirs plus tardifs. Au total, 12 jours ont été nécessaires pour récolter ce millésime de blanc sec.

### LA DÉGUSTATION

Paré d'une robe jaune pâle, Lions de Suduiraut Blanc Sec 2022 présente un nez ouvert sur les fleurs blanches, les agrumes puis à l'aération il évolue vers des notes de fruits de la passion et une touche minérale.

L'attaque est ronde et fraîche, avec un milieu de bouche gourmand dévoilant des notes de pomelos rose, de poire et de noisette grillée.

Nous retrouvons une finale persistante avec des arômes de noisette, de poire et un côté salin marqué. Le caractère de la cuvée s'exprime avec générosité et une grande fraîcheur.

*Pierre Montégut, Directeur Technique, février 2023*