



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

S de Suduiraut Vieilles Vignes 2017



S de Suduiraut vieilles vignes est notre Grand Vin blanc sec élaboré depuis 2004 au Château Suduiraut.

Les raisins de sémillon et de sauvignon blanc qui le constituent proviennent des vieilles vignes du domaine, plantées sur un terroir de grosses graves du Sauternais.

Sec avec des arômes de fleurs et de fruits blancs, S de Suduiraut Vieilles Vignes invite à une dégustation sensorielle intense, minérale, avec de légères notes boisées.

ASSEMBLAGE

55 % sémillon
45 % sauvignon blanc

ELEVAGE

90 % en barriques d'un vin
10 % en barriques neuves, pendant 9 mois

COMPOSITION

Degré alcoolique : 14°
Acidité Totale : 4,3

LES CONDITIONS DU MILLÉSIME

En 2017, le climat a été globalement sec et chaud. Le printemps s'est déroulé normalement et le débourrement a eu un peu d'avance. Cette précocité a été mise à mal par deux épisodes gélifs les 21 et 27 avril. Le vignoble a été touché en périphérie et à hauteur de 25-30 % en globalité.

Ces conditions météorologiques ont provoqué une hétérogénéité de développement dans la vigne avec presque un mois d'écart d'une parcelle à l'autre, et la pluviométrie a été importante en mai et début juin. L'été est heureusement arrivé avec un temps chaud et sec. Grâce à quelques pluies pendant la maturation, le vignoble a finalement eu une semaine d'avance.

Les vendanges se sont déroulées du 30 août au 6 septembre. Nous avons commencé à récolter les plus vieilles vignes de sauvignon blanc puis nous avons continué avec une partie des vieilles vignes de sémillon. Les vendanges ont été interrompues par la pluie puis nous avons repris et fini la récolte les 5 et 6 septembre avec les dernières parcelles de sauvignon blanc et de sémillon.

LA DÉGUSTATION

« S de Suduiraut Vieilles Vignes 2017 révèle une robe jaune clair à reflets verts. Le nez retenu délivre tout d'abord des arômes de croûte de pain, de vanille et d'épices. A l'aération apparaissent des notes de fleurs blanches, de citron et d'anis vert. Fruits blancs et pierre à fusil complètent ce nez complexe et délicat. En bouche, le vin est puissant avec une belle perception acide, on retrouve l'anis et la poire. La finale de belle longueur s'exprime sur l'amande, les épices du bois et la minéralité. Un vin encore jeune mais qui montre un grand potentiel et peut s'apprécier dès maintenant avec un carafage. »

Pierre Montégut, Directeur Technique