



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

S de Suduiraut Vieilles Vignes 2019



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

63 % sémillon
37 % sauvignon blanc

ELEVAGE

88 % en barriques d'un vin,
12 % en barriques neuves, pendant 9 mois

COMPOSITION

Degré alcoolique : 13,1°
Acidité Totale : 3,8

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 se sont déroulées du 5 au 10 septembre. Même si nous avons eu des journées chaudes, les nuits sont restées bien fraîches et ont favorisé la création d'arômes. Les raisins les plus précoces se sont très bien goûtés avec une acidité préservée. Nous avons débuté par les sémillons de Boutoc et par les sauvignons blancs du Plateau. Le temps clément et la maturation régulière sans excès nous ont incité à attendre le 9 septembre pour ramasser le deuxième lot de sémillon et sauvignon blanc. Le 10 septembre nous avons fini de vendanger les parcelles plus tardives, avec toujours un degré maîtrisé et une belle fraîcheur.



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

S de Suduiraut Vieilles Vignes 2019



LA DÉGUSTATION

Dans une robe jaune clair aux reflets verts, S de Suduiraut Vieilles Vignes 2019 montre un premier nez sur des notes de chèvrefeuille, d'agrumes et de fruits blancs.

A l'aération, apparaissent des notes vanillées et boisées qui complètent ce nez complexe.

D'une attaque franche et ronde, le vin présente une bouche puissante, fraîche et fruitée. On retrouve les fruits blancs et le boisé.

La finale est saline, minérale avec une touche anisée, signature de notre terroir.

La longueur du vin est grande et reflète la très belle qualité de ce millésime.

Pierre Montégut, Directeur Technique (juillet 2020)