



Millésime 2023

Château Suduiraut

Château Suduiraut, **Premier Cru Classé en 1855**, est issu d'une **sélection des terroirs les plus prestigieux du domaine**.

Ce vin entièrement élaboré sur mesure se révèle d'une incroyable complexité et d'une grande beauté par sa robe couleur soleil, virant sur l'ambre en vieillissant. D'une longévité remarquable, il allie avec harmonie et puissance des arômes de fleurs, de fruits, de raisins confits et rôtis.

CONDITIONS DU MILLÉSIME

- Une fin d'automne et un hiver 2022/2023 avec des pluies abondantes souhaitées (350 mm de cumul soit 30 % de plus que l'année précédente).
- 4 et 5 avril : un épisode gélif a eu lieu mais heureusement avec un impact limité grâce au débourrement tardif.
- Un printemps sec et chaud, qui a contribué au bon développement de la vigne : une très belle sortie de grappes observée.
- Conditions climatiques idéales pour la floraison, avec un potentiel de récolte très généreux.
- Juillet : précipitations et températures élevées favorisant une attaque mildiou heureusement maîtrisée.
- Août : un début de mois frais et couvert suivi par le retour d'un temps sec et chaud pour parfaire la maturité des raisins.

VENDANGES

Les vendanges pour les vins liquoreux se sont déroulées entre le 18 septembre et le 17 octobre en 3 tries.

En conséquence d'un climat chaud et sec, nous avons démarré la première trie composée principalement de raisins passerillés le 18 septembre et l'avons terminée le 27 septembre avec 7 lots, pour un volume de 148 hl soit 20 % de la récolte. Des pluies du 21 au 23 septembre ont déclenché une belle botrytisation.





Millésime 2023



Nous avons toutefois dû attendre pour une concentration optimale et avons débuté la deuxième trie le 2 octobre. Un changement de temps radical avec du vent et des chaleurs nous a amené à accélérer le rythme des vendanges. Les jours et les hectolitres se sont enchaînés rapidement jusqu'au 11 octobre, date de fin de cette seconde trie, qui représente 70 % de la récolte en volume, avec un caractère botrytisé très prononcé (17 lots pour 540 hl). Nous avons terminé avec une troisième trie le 17 octobre. La récolte globale est de 12 hl/ha.

Le millésime 2023 est généreux, avec une acidité marquée, un caractère botrytisé très classique et des similitudes avec le millésime 2021. Pureté et saveurs d'agrumes frais et confits sont au rendez-vous.

ASSEMBLAGE

100 % sémillon

ELEVAGE

50 % en barriques neuves

50 % en barriques d'un vin, pendant 16 à 20 mois en fonction de l'évolution

COMPOSITION

Degré alcoolique : 14° - Acidité Totale : 4,1 - Sucre résiduel : 150 g/l - pH : 3,8

