



*Château Suduiraut*

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

*Sauternes*

## CHÂTEAU SUDUIRAUT 2015

### **Conditions de vendanges / Harvest conditions**

Les vendanges se sont déroulées du 4 septembre au 27 octobre, avec cinq tries au total.

Le départ fut très précoce : une première trie s'est étalée entre le 4 et 11 septembre puis entre le 15 et 24 septembre mélangeant passerillage et botrytis (production très modeste de 1 hl/ha comme il est fréquent lors d'un premier passage). La deuxième trie dans la foulée s'est déroulée du 15 septembre au 5 octobre.

Ces deux premières tries sont faibles en rendement mais de grande qualité. Les moûts sont très riches avec un fruité bien présent.

La troisième trie, du 24 septembre au 9 octobre, a présenté le cœur de la récolte avec une vendange parfaitement botrytisée : un passage généreux en volume et en richesse avec un rendement de près de 7hl/ha. La quatrième trie terminée le 26 octobre, plus modeste mais tout aussi intéressante qualitativement, a été suivie d'une cinquième trie qui s'est effectuée du 14 au 27 octobre.

Cette vendange s'est terminée avec le sourire car 2015 va donner naissance à un grand liquoreux avec un rendement autour de 16 hl/ha.

The harvest period ran from 4<sup>th</sup> September to 27<sup>th</sup> October, with five selective pickings in total.

We got off to a very early start, with a first selection made during the week from 4<sup>th</sup> to 11<sup>th</sup> September, which then continued from 15<sup>th</sup> to 24<sup>th</sup> September including both passerillage and botrytis. The yield of 1hl/ha was very small but that is not uncommon for the first wave of harvesting. The second round of selection ran from 15<sup>th</sup> September to 5<sup>th</sup> October.

These first two selections were small in quantity but big on quality. The must was very rich, with a vibrant fruitiness.

The third selection, between 24<sup>th</sup> September and 9<sup>th</sup> October, brought in the bulk of the grapes with a superb level of noble rot: this wave gave us both volume and quality, with a yield approaching 7hl/ha. The fourth round of grape selection was completed on 26<sup>th</sup> October, bringing in fewer grapes but still of excellent quality, followed by one final round of picking between 14<sup>th</sup> and 27<sup>th</sup> October.

There were smiles all round as the harvest came to an end, with all involved confident that 2015 will give us a magnificent wine with a yield of around 16hl/ha.



## CHÂTEAU SUDUIRAUT 2015

### **Assemblage / Blend**

94 % Sémillon, 6 % Sauvignon

### **Composition**

14° Degré alcoolique / Alcohol Content

3,8 Acidité Totale / Total Acidity

138 g/l Sucre Résiduel / Residual Sugar

### **Elevage / Ageing**

50 % en barriques neuves et 50 % en barriques d'un vin, pendant 18 mois. 50 % in new barrels and 50 % from barrels of one vintage, for 18 months.