



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Sauternes



Château Suduiraut 2017, Premier Cru Classé en 1855, Sauternes

AOC Sauternes, Premier Cru, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

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.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

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. Notre 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.

VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 26 septembre au 19 octobre, avec trois tries au total. Le botrytis s'est bien développé début septembre, grâce aux pluies du 3 et du 10. Cependant, la concentration a avancé très lentement, dû à une hygrométrie importante. Le 26 septembre nous avons commencé la première trie qui a duré 15 jours en fonction des parcelles.

Les conditions climatiques devenant de plus en plus favorables, la deuxième trie s'est enchaînée avec la première. Nous avons obtenu des moûts concentrés et des volumes généreux de 10 hl/ha en moyenne. Ce fut le coeur de cette vendange. La troisième trie s'est intercalée avec la précédente et nous a permis de terminer rapidement ces vendanges le 19 octobre. Le volume a été moindre mais la concentration est restée toujours élevée.

Au final, nous avons eu 15hl / ha de rendement.

LE VIN

CÉPAGES

Sémillon 94%, Sauvignon blanc 6%

ÉLEVAGE

50 % en barriques neuves,
50 % en barriques d'un vin pendant 18 mois.

ANALYSE

14 % vol.
Sucre résiduel: 140 g/l
Acidité totale: 3,9 g/l



Château Suduiraut - Château Suduiraut, 33210 Preignac
Tel. 05 56 63 61 92 - contact@suduiraut.com
www.suduiraut.com/    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

