



Lions de Suduiraut 2021

AOC Sauternes, Bordeaux, France

Lions de Suduiraut a été spécialement conçu pour faire découvrir tout le plaisir gustatif des Sauternes. Pour son élaboration, nous avons sélectionné un terroir spécifique du vignoble du Château Suduiraut dont les vignes ont une moyenne d'âge de 20 ans. Ce vin est doté d'une personnalité unique grâce à un style d'assemblage singulier de sémillon et de sauvignon blanc, en fonction des millésimes. Léger, suave, frais et minéral, avec un profil créatif, ce vin est moderne et agréable à déguster dans sa jeunesse.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'hiver a été pluvieux et doux, avec les derniers jours du mois de mars relativement chauds. Le cycle de la vigne a démarré tôt.

Début avril, un fort et long épisode de froid a touché le vignoble, surtout les 7 et 8 avril avec des températures négatives. Les dégâts liés au gel ont été très importants : à part quelques parcelles sauvées, les dégâts ont entraîné de 30 à 100 % de pertes selon nos parcelles. Les grosses pluies de mai et juin ont provoqué une attaque virulente de mildiou, avec quelques nouvelles pertes. Juillet et août ont été assez secs, mais globalement frais, et la véraison a eu lieu le 10 août, comme en 2019. Fin août et début septembre ont été plus conformes à la normale et ont favorisé une bonne maturation, tout en conservant une acidité élevée. Grâce aux pluies de la dernière décade de septembre et aux brouillards fréquents, le Botrytis a pu commencer son développement.

VENDANGES

Les vendanges des vins liquoreux se sont déroulées entre le 1er et le 27 octobre en 3 tries au total, sous un temps favorable.

La deuxième trie a commencé le 8 octobre et elle nous a permis de récolter la majorité de la cueillette de raisins botrytisés avec une très belle qualité.

La récolte a été malheureusement extrêmement faible pour les Sauternes (1 hl/ha) et 4 hl/ha au total sur tout le vignoble.

Le millésime 2021 est de grande qualité, caractérisé toutefois par de très petits rendements occasionnés par les épisodes de gel au printemps.

Les vins sont très prometteurs. 2021 a un beau fruité comme 2016 et une acidité importante comme 2007 ou 2001. La matière en bouche est élégante avec une belle longueur.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Sémillon 100%

ÉLEVAGE

10 % en barriques neuves,

90 % en barriques anciennes, pendant 12 mois.



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.



DÉGUSTATION

Doté d'une robe jaune doré intense, Lions de Suduiraut 2021 offre un nez ouvert sur des senteurs de fleur d'acacia, de frangipane, de citron vert, d'orange confite et une touche vanillée. La bouche est onctueuse avec des notes d'agrumes confits et reflète la fraîcheur du millésime. La finale est nette, avec un boisé discret et une saveur d'écorce d'orange.

Pierre Montégut - Directeur Technique - février 2024

Date de mise en bouteille : 20 juin 2023

ANALYSE

14 % vol.

Sucre résiduel: 116 g/l

Acidité totale: 4,23 g/l

