



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Sauternes



Lions de Suduiraut, Blanc Sec, 2024

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Gourmand et frais, notre Lions de Suduiraut Blanc Sec offre un plaisir immédiat. Pour son élaboration, nous avons sélectionné un terroir spécifique du vignoble du Château Suduiraut, planté de sémillon, de sauvignon blanc et de sauvignon gris. Ce terroir, constitué de graves fines sableuses et dont les vignes ont une moyenne d'âge de 20 ans, favorise la production de fruits parfumés et apporte une belle fraîcheur au vin. Son expression aromatique éclatante invite à le déguster dans sa jeunesse.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

- Une fin d'automne et un hiver 2023/2024 avec des pluies abondantes comparables à l'hiver 2019/2020.
- Un début d'année très pluvieux accompagné de températures douces.
- Fin mars : un débourrement en avance de 10 jours par rapport à la normale.
- Avril et mai : les températures ont baissé et freiné le développement de la vigne. Un mois de mai encore très arrosé a malheureusement favorisé le développement du mildiou et a rendu la floraison difficile avec de la coulure sur certaines parcelles, heureusement compensée par une sortie de grappes généreuse.
- Juin-Juillet : Grâce au temps chaud et très sec de l'été, le mildiou a été maîtrisé et la vigueur de la vigne freinée. Le stress hydrique s'est peu à peu imposé et a permis un bon démarrage de la maturation.
- Début août : la véraison s'est enclenchée dans des conditions normales, avec 15 jours de retard par rapport à 2022.

VENDANGES

- 28 août : début des vendanges avec les parcelles de jeunes vignes, afin de préserver leur niveau de fraîcheur et le volume des baies.
- 2 septembre : nous avons poursuivi avec les parcelles graveleuses de sémillon et sauvignon blanc.
- 3 septembre : les vendanges sont suspendues en raison d'une météo pluvieuse.
- Du 4 au 7 septembre : grâce à de meilleures conditions, nous avons entamé la deuxième partie de notre récolte avec les sauvignons gris et une parcelle de sémillon sur des terroirs plus argileux.
- Du 10 au 13 septembre : nous avons terminé par les zones plus tardives (colline d'Yquem et partie Nord du vignoble).
- 13 septembre : fin des vendanges (11 jours de récolte au total)

Le millésime 2024 dévoile un style fruité et charnu. Ce vin présente un profil frais, avec un alcool modéré et une belle minéralité. Malgré les conditions difficiles durant la saison viticole (climat froid et pluvieux, mildiou), nous sommes satisfaits du rendement : 52 hl/ha.



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.



VINIFICATION

- Macération pelliculaire uniquement pour le sauvignon blanc et le sauvignon gris, de durée variable en fonction de la vendange : de 2h à 12h.
- Pressurage pneumatique doux et assez long : environ 2h30.
- 70 % en cuves thermorégulées entre 17-22°C.
- 30 % en barriques à une température contrôlée de 17-22°C.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Sémillon 56%, Sauvignon blanc 29%, Sauvignon gris 15%

ÉLEVAGE

70 % en cuves, 30 % en barriques, pendant 6 mois.

Bâtonnage des lies fines à un rythme variable en fonction des millésimes, en moyenne 1 fois par semaine ou toutes les 2 semaines.

DÉGUSTATION

Doté d'une robe jaune pâle, Lions de Suduiraut Blanc Sec 2024 offre un nez ouvert et très frais.

Nous percevons des notes florales discrètes, ainsi que d'agrumes comme le pamplemousse ou le citron, et une touche minérale.

Après une attaque ronde et fraîche, la bouche évolue sur un caractère charnu et croquant avec des arômes de poire, de granny smith et un coté minéral citronné.

La finale est tendue et minérale, avec des zestes d'agrumes.

Ce millésime est digeste, tout en équilibre, tonique et accessible. Une belle cuvée à déguster dès maintenant et au cours des cinq prochaines années.

Pierre Montégut - Directeur Technique - janvier 2025

Date de mise en bouteille : 10 février 2025

ANALYSE

12,7 % vol.



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.

