Lions de Suduiraut, Sauternes, 2020

AOC Sauternes, Bordeaux, France

Lions de Suduiraut a été spécialement conçu pour faire découvrir tout le plaisir gustatif des Sauternes. Issu d'un style d'assemblage spécifique de Sémillon et de Sauvignon blanc, ce vin est doté d'une personnalité unique.
Léger, suave, frais et minéral, il est à la fois créatif dans son profil, moderne et agréable à déguster dans sa jeunesse.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'automne et l'hiver 2019-2020 ont été très pluvieux. Le cumul de pluie a atteint 519 mm au mois de mars, soit plus de la moitié de la moyenne annuelle. La douceur qui lui a été associée a conduit au débourrement de la vigne avec plus de deux semaines d'avance. Cette avance a perduré, même avec un net rafraîchissement en fin de mois et avec une journée de gel, le 27 mars. La floraison, bien qu'en avance, s'est déroulée sous un temps mitigé, occasionnant de la coulure. L'impact a été très hétérogène en fonction des terroirs, de la précocité de la parcelle et de l'âge des vignes. Le beau temps est revenu en juillet et le climat est devenu très sec et surtout très chaud. Les réserves hydriques ont permis à la vigne de bien supporter ces divers épisodes de canicule et quelques pluies mi-août ont relancé la maturation des raisins. La fin de la maturation s'est terminée avec une dizaine de jours d'avance sous des conditions météorologiques très favorables : des journées chaudes et des nuits fraîches qui ont préservé le capital aromatique.

VENDANGES

Les vendanges ont débuté le 16 septembre et se sont terminées le 5 novembre, avec quatre tries au total.
Nous avons récolté surtout du passerillage sur cette première trie de nettoyage qui a duré quatre jours à partir du 16 septembre. La quantité ramassée a été très faible. Une première perturbation nous a apporté 68 mm sur 10 jours. Fin septembre, le Botrytis Cinerea s'est installé sur le vignoble en nous donnant beaucoup d'espoir.
Malheureusement une deuxième perturbation est arrivée et nous avons dû repasser rapidement avant cet épisode sur les grands terroirs du vignoble les 29 et 30 septembre. Nous avons repris seulement les 12 et 15 octobre pour finir cette deuxième trie. Le 19 octobre, notre décision d'attendre une période plus stable et ensoleillée a été récompensée avec une troisième trie riche, bien botrytisée, de haut niveau et de quantité satisfaisante (350 hl) qui s'est terminée le 24 octobre. Un autre épisode pluvieux a stoppé nos vendanges. Avec 30 mm de plus, la richesse en sucres a baissé fortement et nous avons pris un autre pari, pour profiter pleinement d'une future période d'ensoleillement annoncée. Nous avons démarré la quatrième et dernière trie le 2 novembre. Au final, la récolte est de 8,5 hl/ha, avec de très beaux lots récoltés.

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.

E1ACJF

LE VIN

ASSEMBLAGE
Sémillon 90%, Sauvignon blanc 10%

ÉLEVAGE
10 % en barriques neuves,
90 % en barriques anciennes, pendant 12 mois.

DÉGUSTATION
Doté d'une robe jaune doré intense, Lions de Suduiraut 2020 est très intense au nez.
Nous percevons tout d'abord des notes muscatées, de litchi, de rose, puis arrivent des arômes d'épices et d'ananas rôti, tout ceci formant un ensemble très attrayant.
La bouche est gourmande tout en rondeur, avec des saveurs d'ananas et de caramel doux. La finale est nette, minérale sur des notes d'orange amère.

Pierre Montégut - Directeur Technique - décembre 2022
Date de mise en bouteille : 20 mai 2022

ANALYSE
14 % vol.
Sucre résiduel: 102 g/l
Acidité totale: 3,89 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.