



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Sauternes



Château Suduiraut, Premier Cru Classé en 1855, Sauternes, 2021

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

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.

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.

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.



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.



LE VIN

CÉPAGES

Sémillon 100%

ÉLEVAGE

50 % en barriques neuves,
50 % en barriques d'un vin pendant 16 à 20 mois en fonction de l'évolution.

DÉGUSTATION

Château Suduiraut 2021 dévoile une belle robe dorée et un nez intense, très marqué par des agrumes frais et confits. Des notes d'élevage comme la noisette grillée et la vanille complètent l'ensemble de manière élégante.

La bouche est onctueuse, avec une belle matière et beaucoup de tension. Nous retrouvons des saveurs d'agrumes confits, de pêche jaune et d'épices douces.

La finale est longue, poivrée et fruitée soutenue par une belle fraîcheur.

Nous sommes dans un style frais et classique du Botrytis, avec beaucoup de pureté et d'élégance.

Pierre Montégut, Directeur Technique, octobre 2023

Date de mise en bouteille : 20 juin 2023

ANALYSE

14 % vol.

Sucre résiduel: 138 g/l

Acidité totale: 4,5 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.

