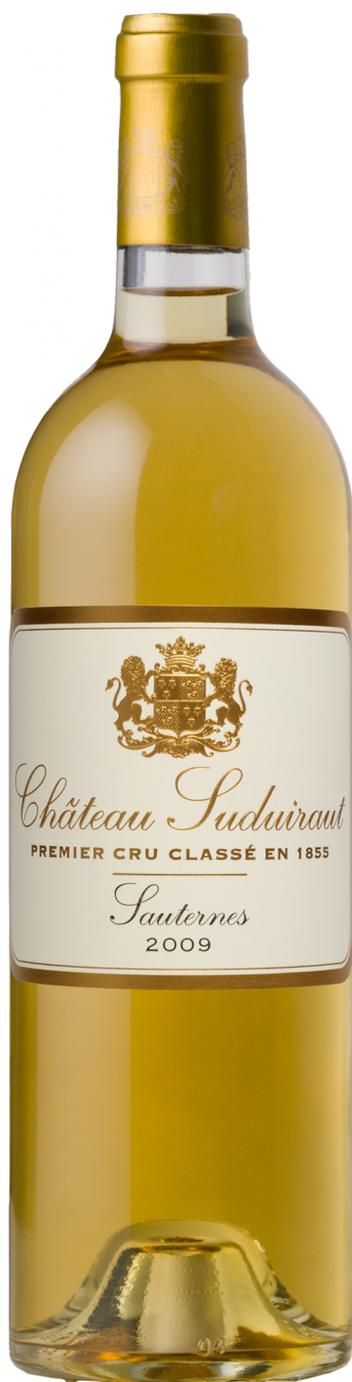




Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Sauternes



Château Suduiraut, Premier Cru Classé en 1855, Sauternes, 2009

AOC Sauternes, Premier Cru, Bordeaux, France

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

Le millésime 2009 a débuté par un hiver un peu plus pluvieux que l'année précédente. Le printemps notamment a été marqué par plusieurs épisodes de pluie qui nous ont imposé une grande vigilance et une prompt réactivité pour assurer la protection des raisins aux maladies. La fleur s'est développée sous un franc soleil. L'été qui a suivi a connu des périodes de fortes chaleurs, entrecoupées de quelques orages bénéfiques, ce qui a permis de rattraper les 10 jours de décalage dans le cycle de la vigne. Le mois d'août particulièrement ensoleillé et très chaud a accéléré la maturation, avec des raisins très sains, homogènes et dorés avant l'arrivée du Botrytis.

VENDANGES

Les vendanges ont débuté le 17 septembre, sous un soleil chaud et franc, où l'on a vu apparaître les premiers grains passerillés, que nous avons ramassés lors d'une première trie. Les quelques jours de pluie (19 et 20 septembre) ont permis la colonisation par le Botrytis, qui s'est effectuée lentement mais de façon très régulière. L'arrivée de vent d'Est, début octobre, a lancé la concentration puis la récolte de grains très concentrés, que nous avons ramassés rapidement et en quantité, fait inhabituel.

Les vendanges se sont terminées le 20 octobre, avec 3 tries au total.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Sémillon 93%, Sauvignon blanc 7%

ÉLEVAGE

50 % en barriques neuves,

50 % en barriques d'un vin pendant 18 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

Brillante et d'un beau jaune doré, la robe du Château Suduiraut 2009 est très attrayante. Complexe, le nez ne l'est pas moins : fruits exotiques confits, fleurs blanches, pain d'épices, pierre à fusil se mêlent pour faire un ensemble riche et tonique à la fois. La bouche est très puissante aux arômes d'ananas rôti, d'abricot confit et de sucre d'orge. L'onctuosité est toujours soutenue par une belle fraîcheur, ce qui lui donne beaucoup d'élégance. La finale est longue et enrobée sur les épices, les fruits confits et la vanille. C'est un Suduiraut de légende qui se met en place et qui nécessitera encore un peu de patience. Pour l'apprécier dès maintenant, une décantation de deux heures lui sera bénéfique.

Pierre Montégut, Directeur Technique, septembre 2018

Date de mise en bouteille : 5 août 2011

ANALYSE

14 % vol.

Sucre résiduel: 160 g/l

Acidité totale: 3,7 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.

