



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Sauternes



Castelnau de Suduiraut, Sauternes, 2022

AOC Sauternes, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Castelnau de Suduiraut est un vin à part entière dont l'épanouissement a été soutenu et préparé en amont par le choix de parcelles spécifiques ce qui lui confère une identité propre.

Composé de lots s'exprimant plus tôt que ceux de Château Suduiraut, ce vin aux parfums de fruits jaunes confits, de coing, de frangipane, d'épices douces, et doté d'une pointe minérale, est plus accessible à la dégustation dans sa jeunesse que le Grand Vin.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

- Hiver modérément pluvieux et froid jusqu'en février, puis retour de la douceur.
- 1er et 2 avril : un épisode gélif sévère a touché le vignoble. Perte de 40 % sur notre rendement.
- Mai / juin : floraison rapide et enchaînement des stades phénologiques.
- Mi-juin : première vague de canicule. Fin juin : entre 5 et 30 % de notre vignoble touché, selon les parcelles, par des orages avec un peu de grêle.
- Été chaud, sec et températures élevées.
- Fin juillet : véraison relativement rapide.
- Mi-août : quelques pluies bénéfiques aux vignes.

VENDANGES

Les vendanges pour les vins liquoreux se sont déroulées entre le 20 septembre et le 27 octobre en 3 tries.

Le vignoble présentait de nombreux raisins passerillés, une conséquence du climat chaud et sec. Nous avons décidé de récolter cette partie de vendange dès le 20 septembre pour finir cette première trie le 27 septembre.

Début octobre, des pluies ainsi que des brouillards fréquents ont permis un début de botrytisation. Le développement a été lent mais régulier dans tout le vignoble. La deuxième trie a démarré le 17 octobre. Le début de cette trie a été assez classique avec un Botrytis bien présent, cependant une sélection minutieuse a été nécessaire pour obtenir la concentration voulue. La récolte s'est montrée d'une grande qualité et richesse. Le seul bémol fut la petite quantité produite. Nous avons fini ce passage le 24 octobre, en ayant recueilli la majeure partie de la récolte. Nous avons poursuivi avec la troisième trie qui s'est terminée le 27 octobre.

La qualité est exceptionnelle, avec un petit rendement de 7hl/ha.

Le millésime est d'une très belle concentration, puissant, généreux avec un Botrytis bien présent.



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 93%, Sauvignon blanc 7%

ANALYSE

13,5 % vol.

Sucre résiduel: 160 g/l

Acidité totale: 3,6 g/l

ÉLEVAGE

20 % en barriques neuves,

80 % en barriques anciennes, pendant 15 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.

