



# Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Sauternes



## Château Suduiraut 2015, Premier Cru Classé en 1855, Sauternes

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 et le printemps ont été de manière générale peu rigoureux et surtout peu pluvieux. La vigne a démarré précocement, aidée par une montée des températures au fur et à mesure de la saison. Celles-ci sont devenues caniculaires sur la fin juin et le début juillet. Cette chaleur n'aura finalement pas eu d'incidence sur la floraison et sur le grossissement des baies grâce à la pluie de mi-juin. Les températures sont restées hautes mais les orages de mi-août ont permis une véraison homogène, un stress hydrique non dommageable pour la qualité et des départs précoces de Botrytis.

#### VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 4 septembre au 27 octobre, avec cinq tries au total. Le départ fut très précoce : une première trie s'est étalée entre le 4 et 11 septembre puis entre le 15 et 24 septembre mélangeant passerillage et botrytis. La deuxième trie dans la foulée s'est déroulée du 15 septembre au 5 octobre. Ces deux premières tries sont faibles en rendement mais de grande qualité. Les moûts sont très riches avec un fruité bien présent. La troisième trie, du 24 septembre au 9 octobre, a présenté le cœur de la récolte avec une vendange parfaitement botrytisée : un passage généreux en volume et en richesse avec un rendement de près de 7hl/ha. La quatrième trie terminée le 26 octobre, plus modeste mais tout aussi intéressante qualitativement, a été suivie d'une cinquième trie qui s'est effectuée du 14 au 27 octobre. Cette vendange s'est terminée avec le sourire car 2015 va donner naissance à un grand liquoreux avec un rendement autour de 16hl/ha.

#### LE VIN

##### ASSEMBLAGE

Sémillon 94%, Sauvignon blanc 6%

##### 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](mailto:contact@suduiraut.com)

[www.suduiraut.com/](http://www.suduiraut.com/)    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



## DÉGUSTATION

Paré d'une robe jaune doré intense, traduisant une forte maturité, le Château Suduiraut 2015 présente un nez encore discret mais très complexe. On perçoit tout d'abord des nuances fumées et minérales ainsi que des fruits à noyaux bien mûrs. A l'aération, apparaissent des notes de miel, de verveine et d'épice douce. L'attaque est suave et rappelle les saveurs du nez, notamment la pêche jaune et les épices. La bouche est puissante, mais tout en retenue et en élégance. La finale très veloutée et fraîche, reste longtemps sur des notes d'orange juteuse et d'épices. Ce millésime est exceptionnellement gourmand, puissant et d'une grande finesse

Pierre Montégut - Directeur Technique - septembre 2017

Date de mise en bouteille : 4 juillet 2017

## ANALYSE

14 % vol.

Sucre résiduel: 138 g/l

Acidité totale: 3,8 g/l



Château Suduiraut - Château Suduiraut, 33210 Preignac

Tel. 05 56 63 61 92 - [contact@suduiraut.com](mailto:contact@suduiraut.com)

[www.suduiraut.com/](http://www.suduiraut.com/)    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

