



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Château Suduiraut 2018



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.

ASSEMBLAGE

100 % sémillon

ELEVAGE

50 % en barriques neuves,
50 % en barriques d'un vin pendant 16 à 20 mois

COMPOSITION

Degré alcoolique : 13,8°
Acidité Totale : 3,8
Sucre résiduel : 125 g/l

LES CONDITIONS DU MILLÉSIME

Le millésime 2018 s'est caractérisé par un hiver humide et aux températures douces. Nous avons enregistré 90 mm de pluie jusqu'au débourrement, qui a démarré début avril avec une semaine de retard par rapport aux dernières années. Avec une pluviométrie élevée tout au long de l'hiver et du printemps, la pression cryptogamique a été présente. Le mildiou est devenu préoccupant, notamment à la suite d'épisodes pluvieux comme ceux du 14 au 18 mai et du 4 au 8 juin. Le feuillage a été marqué par le parasite mais celui-ci a été heureusement maîtrisé. L'arrivée d'un été chaud et sec a permis d'inverser la situation. Nous avons été épargnés par l'épisode de grêle du 15 juillet qui a touché la partie ouest de l'appellation. En fin de saison, les raisins ont pu atteindre une parfaite maturité et nous avons pu vendanger sur mesure.

Les vendanges se sont déroulées du 10 octobre au 9 novembre, avec quatre tries au total. Le temps très sec de septembre n'a pas permis au botrytis de se développer et nous avons eu très peu de passerillage dans le vignoble. Nous étions donc dans l'attente de l'arrivée du champignon Botrytis Cinerea. Un épisode pluvieux du 6 au 10 octobre a accéléré la propagation du botrytis mais sans grande concentration. Nous avons tout de même enclenché une première trie le 10 octobre, avec deux semaines de retard. Cette trie a été la plus faible en volume des 15 dernières années, avec 30 hl en quatre lots.

Une nouvelle pluie du 15 au 16 octobre a engendré beaucoup d'espoir et nous avons redémarré du 22 au 26 octobre une deuxième trie plus généreuse, plus concentrée. Nous avons dû rester vigilants pour avoir la qualité habituelle. Nous avons eu l'impression de revivre le phénomène de 2008, où nous avons beaucoup attendu entre chaque trie la dessiccation du raisin. Après une fin de semaine ensoleillée, nous avons entamé dans la foulée la troisième trie le 29 octobre. Mais cette fois-ci encore, nous avons laissé du raisin en route et nous avons réussi à atteindre de justesse la concentration



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Château Suduiraut 2018



voulue. Nous avons fini les 8 et 9 novembre par un dernier ramassage pour clôturer cette récolte. Le rendement s'établit entre 5 et 6 hl/ha.

LA DÉGUSTATION

Paré d'une robe jaune dorée profonde, Château Suduiraut 2018 dévoile un nez subtil. Très fruité au départ, avec des notes de mirabelle bien mûre, de pêche jaune, il évolue sur des notes de fruits confits, de vanille et d'épices.

L'attaque est onctueuse avec un développement ample et frais en bouche. On retrouve les fruits jaunes et la vanille.

La finale est onctueuse, épicée et d'une belle longueur.

Le millésime 2018 confirme sa bonne tenue, son fruité et son élégance.

Pierre Montégut, Directeur Technique (juillet 2020)