Château Suduiraut
PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Château Suduiraut 2020

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 en fonction de l'évolution

COMPOSITION

Degré alcoolique : 14°
Acidité Totale : 3,8
Sucre résiduel : 137 g/l

LES CONDITIONS DU MILLÉSIME

L'automne et l'hiver 2019-2020 ont été très pluvieux. Le cumul de pluie a atteint 519 mm au mois de mars, soit plus de la moitié de la moyenne annuelle. La douceur qui lui a été associée a conduit au débourrement de la vigne avec plus de deux semaines d'avance. Cette avance a perduré, même avec un net rafraîchissement en fin de mois et avec une journée de gel, le 27 mars. La floraison, bien qu'en avance, s'est déroulée sous un temps mitigé, occasionnant de la coulure. L'impact a été très hétérogène en fonction des terroirs, de la précocité de la parcelle et de l'âge des vignes. Le beau temps est revenu en juillet et le climat est devenu très sec et surtout très chaud. Les réserves hydriques ont permis à la vigne de bien supporter ces divers épisodes de canicule et quelques pluies mi-août ont relancé la maturation des raisins. La fin de la maturation s'est terminée avec une dizaine de jours d'avance sous des conditions météorologiques très favorables : des journées chaudes et des nuits fraîches qui ont préservé le capital aromatique.

Les vendanges ont débuté le 16 septembre et se sont terminées le 5 novembre, avec quatre tries au total.
Nous avons récolté surtout du passerillage sur cette première trie de nettoyage qui a duré quatre jours à partir du 16 septembre. La quantité ramassée a été très faible. Une première perturbation nous a apporté 68 mm sur 10 jours. Fin septembre, le Botrytis Cinerea s'est installé sur le vignoble en nous donnant beaucoup d'espoir.
Malheureusement une deuxième perturbation est arrivée et nous avons dû repasser rapidement avant cet épisode sur les grands terroirs du vignoble les 29 et 30 septembre. Nous avons repris seulement les 12 et 15 octobre pour finir cette deuxième trie. Le 19 octobre, notre décision d'attendre une période plus stable et ensoleillée a été récompensée avec une troisième trie riche, bien botrytisée, de haut niveau et de quantité satisfaisante (350 hl) qui s'est terminée le 24 octobre. Un autre épisode pluvieux a stoppé nos vendanges. Avec 30 mm de plus, la richesse en sucres a baissé fortement et nous avons

Château Suduiraut
PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Château Suduiraut 2020

pris un autre pari, pour profiter pleinement d'une future période d'ensoleillement annoncée. Nous avons démarré la quatrième et dernière trie le 2 novembre. La prise de risque a encore une fois payé. Nous avons ramassé des lots sains et riches, dignes du niveau de notre Grand Vin, grâce à une sélection précise pour ne garder que les raisins atteints de la bonne pourriture. Au final, la récolte est de 8,5 hl/ha, avec de très beaux lots récoltés. Château Suduiraut 2020 sera élégant et d'une très grande qualité.

Date de mise en bouteille : 22 juillet 2022

LA DÉGUSTATION

Château Suduiraut 2020 dévoile une robe brillante de couleur jaune doré. Le nez est ouvert sur les fruits exotiques comme le litchi, la mangue, l'ananas puis se développe sur des nuances plus confites, sur la pêche jaune, finissant sur le gingembre et des notes boisées délicates. L'attaque est ample, la bouche est opulente mais soutenue par une belle tension. On y retrouve la pêche jaune et l'abricot confit. La finale est veloutée, épicée, sur les fruits jaunes.

Pierre Montégut, Directeur Technique, septembre 2022