



Millésime 2022

Château Suduiraut

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.

CONDITIONS DU MILLÉSIME

- Hiver modérément pluvieux et froid jusqu'en février, puis retour de la douceur.
- 1^{er} 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.

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.





Millésime 2022



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.

ASSEMBLAGE

100 % sémillon

ÉLEVAGE

70 % en barriques neuves

30 % en barriques d'un vin, pendant 16 à 20 mois en fonction de l'évolution

COMPOSITION

Degré alcoolique : 13,5° - Acidité Totale : 3,6 - Sucre résiduel : 190 g/l

