



Millésime 2016

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

Les années se suivent mais ne se ressemblent pas. Après un premier millésime 2015 très sec, 2016 s'est caractérisé à l'inverse par un début d'année humide : la pluviométrie de l'année 2015 est tombée sur les quatre premiers mois de 2016. Le soleil a été de retour à partir de juin et la nature a rapidement rattrapé le retard pris. A partir de juillet, un temps chaud et sec s'est installé pendant 3 mois, ce qui a provoqué un stress hydrique puis un retard de la véraison. Mais les vieilles vignes ont aisément supporté cette situation.

Les vendanges se sont déroulées du 22 septembre au 9 novembre, avec **quatre tries** au total.

Après un orage bienfaiteur le 20 septembre qui a déclenché le botrytis, la première trie a démarré le 22 septembre. Le temps très sec et chaud de l'été a engendré du passerillage à divers endroits. Nous avons récolté les parcelles les plus affectées par cette forme de concentration les 22 et 28 septembre puis les 4 et 7 octobre. Les lots étaient riches et présentaient une acidité importante.

La seconde trie a débuté le 11 octobre après un épisode pluvieux et la troisième s'est intercalée avec celle-ci jusqu'à la fin du mois. Les deux dernières semaines ont été les plus qualitatives et les plus prolifiques en quantité. Plus de 75 % de la récolte a été ramassé à ce moment. Nous avons repris la quatrième et dernière trie début novembre pour finir le 9.

La récolte 2016 est généreuse, plus de 22 hl /ha, et s'annonce très prometteuse, avec un millésime fruité et gourmand.





Millésime 2016

ASSEMBLAGE

94 % sémillon
6 % sauvignon blanc

ÉLEVAGE

50 % en barriques neuves
50 % en barriques d'un vin, pendant 18 mois

COMPOSITION

Degré alcoolique : 13,8° - Acidité Totale : 3,5 - Sucre résiduel : 140 g/l

DÉGUSTATION (mars 2019)

« Paré d'une belle robe dorée, Château Suduiraut 2016 offre un premier nez frais et fin. D'abord sur le registre fruité comme la pêche jaune, l'abricot confit et le kumqua, il évolue ensuite sur des arômes d'élevage tels que la vanille, le caramel blond et les épices.

A l'aération, des senteurs florales, notamment de rose, et des senteurs épicées comme le curry se développent.

L'attaque en bouche est douce et fraîche. La bouche est onctueuse, veloutée avec des arômes de fruits rouges, d'orange et d'ananas confit.

La finale conserve ce toucher de bouche élégant et frais. Epices, fruits confits, miel d'acacia et réglisse agrémentent cette fin de dégustation.

Château Suduiraut 2016 est encore très jeune mais il possède un côté charmeur et très élégant, qui lui permettra d'être apprécié dès à présent. Il bénéficie d'un grand potentiel de garde. »

Pierre Montégut, Directeur Technique

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

31 juillet 2018

