



Millésime 2021

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

L'hiver a été pluvieux et doux, avec les derniers jours du mois de mars relativement chauds. Le cycle de la vigne a démarré tôt.

Début avril, un fort et long épisode de froid a touché le vignoble, surtout les 7 et 8 avril avec des températures négatives. Les dégâts liés au gel ont été très importants : à part quelques parcelles sauvées, les dégâts ont entraîné de 30 à 100 % de pertes selon nos parcelles. Les grosses pluies de mai et juin ont provoqué une attaque virulente de mildiou, avec quelques nouvelles pertes.

Juillet et août ont été assez secs, mais globalement frais, et la véraison a eu lieu le 10 août, comme en 2019.

Fin août et début septembre ont été plus conformes à la normale et ont favorisé une bonne maturation, tout en conservant une acidité élevée.

Grâce aux pluies de la dernière décade de septembre et aux brouillards fréquents, le Botrytis a pu commencer son développement. Les vendanges des vins liquoreux se sont déroulées entre le 1^{er} et le 27 octobre en 3 tries au total, sous un temps favorable. La deuxième trie a commencé le 8 octobre et elle nous a permis de récolter la majorité de la cueillette de raisins botrytisés avec une très belle qualité.

La récolte a été malheureusement extrêmement faible pour les Sauternes (1 hl/ha) et 4 hl/ha au total sur tout le vignoble.





Millésime 2021



Le millésime 2021 est de grande qualité, caractérisé toutefois par de très petits rendements occasionnés par les épisodes de gel au printemps.

Les vins sont très prometteurs. 2021 a un beau fruité comme 2016 et une acidité importante comme 2007 ou 2001. La matière en bouche est élégante avec une belle longueur.

ASSEMBLAGE

100 % sémillon

ÉLEVAGE

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 : 4,5 - Sucre résiduel : 138 g/l

