

Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Sauternes

Millésime 2014

Nos impressions sur le millésime

Le printemps et le début d'été ont été humides dans le Sauternais comme partout en Gironde. Malgré notre vigilance extrême à son encontre, des **attaques précoces de botrytis** sur les raisins encore verts apparaissent dès le mois d'août.

Heureusement, l'arrivée d'un temps chaud et sec sur septembre et octobre, avec des épisodes orageux en cours de cycle, va inverser la tendance et nous permettre d'aboutir à une pleine maturité. Il en résulte une **très belle pourriture noble** et un **parfait niveau d'acidité**, un peu à l'image de notre millésime 2007.

Les vendanges sur mesure

Elles débuteront le 12 septembre et se termineront le 30 octobre avec **quatre tries au total**.

Le premier passage du 12 au 24 septembre sera de **faible récolte (< 1 hl/ha)** et marquée par le **passerillage**, induit par les conditions très chaudes du mois de septembre. Le deuxième s'enclenche à partir du 2 octobre et jusqu'au 9. Quelques épisodes pluvieux provoquent l'apparition d'une **pourriture noble plus généreuse** mais malheureusement, elle favorise aussi l'émergence de pourriture acide en raison de l'alternance de périodes chaudes et humides.

Les équipes **redoublent de vigilance** et nous devons agir vite. Notre travail se voit récompenser par de très beaux lots avec à la fois du **gras** et de **l'élégance**, et un **fruité toujours très présent, une des caractéristiques de ce millésime**. La pluie taquine la troisième trie mais celle-ci va se révéler superbe au cours de la deuxième quinzaine d'octobre, avec des chaleurs hors norme et une **concentration des baies en forte augmentation**. Le 30 octobre, la quatrième trie se terminera dans l'euphorie avec une **grande satisfaction quant à la qualité obtenue mais un rendement très faible**, guère plus de 7 hl/ha.

Assemblage

95% Sémillon et 5% Sauvignon

Composition

Degré alcoolique : 13,9° - Acidité Totale : 4,5 – Sucre résiduel: 145 g/l

Élevage

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

Par Pierre Montégut
Directeur Technique
Mars 2015

