



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Sauternes

CHÂTEAU SUDUIRAUT 2015

Conditions de vendanges / Harvest conditions

Les vendanges se sont déroulées du 4 septembre au 27 octobre, avec cinq tries au total.

Le départ fut très précoce : une première trie s'est étalée entre le 4 et 11 septembre puis entre le 15 et 24 septembre mélangeant passerillage et botrytis (production très modeste de 1 hl/ha comme il est fréquent lors d'un premier passage). La deuxième trie dans la foulée s'est déroulée du 15 septembre au 5 octobre.

Ces deux premières tries sont faibles en rendement mais de grande qualité. Les moûts sont très riches avec un fruité bien présent.

La troisième trie, du 24 septembre au 9 octobre, a présenté le cœur de la récolte avec une vendange parfaitement botrytisée : un passage généreux en volume et en richesse avec un rendement de près de 7hl/ha. La quatrième trie terminée le 26 octobre, plus modeste mais tout aussi intéressante qualitativement, a été suivie d'une cinquième trie qui s'est effectuée du 14 au 27 octobre.

Cette vendange s'est terminée avec le sourire car 2015 va donner naissance à un grand liquoreux avec un rendement autour de 16 hl/ha.

The harvest period ran from 4th September to 27th October, with five selective pickings in total.

We got off to a very early start, with a first selection made during the week from 4th to 11th September, which then continued from 15th to 24th September including both passerillage and botrytis. The yield of 1hl/ha was very small but that is not uncommon for the first wave of harvesting. The second round of selection ran from 15th September to 5th October.

These first two selections were small in quantity but big on quality. The must was very rich, with a vibrant fruitiness.

The third selection, between 24th September and 9th October, brought in the bulk of the grapes with a superb level of noble rot: this wave gave us both volume and quality, with a yield approaching 7hl/ha. The fourth round of grape selection was completed on 26th October, bringing in fewer grapes but still of excellent quality, followed by one final round of picking between 14th and 27th October.

There were smiles all round as the harvest came to an end, with all involved confident that 2015 will give us a magnificent wine with a yield of around 16hl/ha.



CHÂTEAU SUDUIRAUT 2015

Assemblage / Blend

94 % Sémillon, 6 % Sauvignon

Composition

14° Degré alcoolique / Alcohol Content

3,8 Acidité Totale / Total Acidity

138 g/l Sucre Résiduel / Residual Sugar

Elevage / Ageing

50 % en barriques neuves et 50 % en barriques d'un vin, pendant 18 mois. 50 % in new barrels and 50 % from barrels of one vintage, for 18 months.