



## Château Suduiraut 2018

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.

Son élégance parfaite est le résultat de la plus pure alliance des contraires : texture voluptueuse, fraîcheur minérale et feu des épices. Château Suduiraut est destiné à tous ceux qui aiment vivre des expériences sensorielles et émotionnelles, riches et étonnantes, dont on garde longtemps le souvenir.

### ASSEMBLAGE

100 % sémillon

### ELEVAGE

50 % en barriques neuves  
50 % en barriques d'un vin,  
pendant 16 à 20 mois en fonction de l'évolution.

### COMPOSITION

Degré alcoolique : 13,8° - Acidité Totale : 3,8 – Sucre résiduel : 125 g/l

### CONDITIONS DU MILLÉSIME

Le millésime 2018 s'est caractérisé par un hiver humide et aux températures douces. Nous avons enregistré 90 mm de pluie jusqu'au débourrement, qui a démarré début avril avec une semaine de retard par rapport aux dernières années. Avec une pluviométrie élevée tout au long de l'hiver et du printemps, la pression cryptogamique a été présente. Le mildiou est devenu préoccupant, notamment à la suite d'épisodes pluvieux comme ceux du 14 au 18 mai et du 4 au 8 juin. Le feuillage a été marqué par le parasite mais celui-ci a été heureusement maîtrisé. L'arrivée d'un été chaud et sec a permis d'inverser la situation. Nous avons été épargnés par l'épisode de grêle du 15 juillet qui a touché la partie ouest de l'appellation. En fin de saison, les raisins ont pu atteindre une parfaite maturité et nous avons pu vendanger sur mesure.

Les vendanges se sont déroulées du 10 octobre au 9 novembre, avec **quatre tries au total**. Le temps très sec de septembre n'a pas permis au botrytis de se développer et nous avons eu très peu de passerillage dans le vignoble. Nous étions donc dans l'attente de l'arrivée du champignon Botrytis Cinerea. Un épisode pluvieux du 6 au 10 octobre a accéléré la propagation du botrytis mais sans grande concentration. Nous avons tout de même enclenché une première trie le 10 octobre, avec deux semaines de retard. Cette trie a été la plus faible en volume des 15 dernières années, avec 30 hl en quatre lots. Une nouvelle pluie du 15 au 16 octobre a engendré beaucoup d'espoir et nous avons redémarré du 22 au 26 octobre une deuxième trie plus généreuse, plus concentrée. Nous avons dû rester vigilants pour avoir la qualité habituelle. Nous avons eu l'impression de revivre le phénomène de 2008, où nous avons beaucoup attendu entre chaque trie la dessiccation du raisin. Après une fin de semaine ensoleillée, nous avons entamé dans la foulée la troisième trie le 29 octobre. Mais cette fois-ci encore, nous avons laissé du raisin en route et nous avons réussi à atteindre de justesse la concentration voulue. Nous avons fini les 8 et 9 novembre par un dernier ramassage pour clôturer cette récolte. Le rendement s'établit entre 5 et 6 hl/ha.

