



MILLÉSIME 2006

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke.

Pierre Montégut
Directeur Technique
Février 2016



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.

LA DEGUSTATION

Château Suduiraut 2006 est un vin d'un jaune doré profond, avec des reflets ambrés, et qui porte bien l'empreinte du Botrytis. Un nez « rôti » très net s'associe aux fruits confits (melon, abricot) et aux épices (vanille, girofle). Avec le début d'évolution, des senteurs de miel de bruyère, d'écorce d'orange et de cire d'abeille font leur apparition. Une attaque grasse, une bouche ample, au fruité intense (abricot rôti, mandarine) signe un grand millésime de Botrytis. Les saveurs se prolongent longtemps, rehaussée par la vivacité du millésime sur la figue sèche et les épices (safran, poivre blanc). La finale est fraîche, sur des notes mentholées typiques de notre terroir. Château Suduiraut 2006 est un vin gourmand, d'une grande pureté.

LES CONDITIONS DU MILLESIME 2006

Les vendanges de Sauternes ont débuté avec dix jours d'avance par rapport à l'an dernier, le 11 septembre. Nous avons ramassé à cette occasion les grains passerillés par les chaleurs importantes de début septembre. Les richesses de ces premiers lots étaient entre 19 et 20 % potentiels. Malgré un début de deuxième trie difficile à cause de l'instabilité du temps, nous avons ensuite ramassé de très jolis lots, riches et abondants. Avec un temps un peu plus sec, le troisième passage s'est enchaîné rapidement, pendant les deux premières semaines d'octobre. La richesse était là aussi au rendez-vous. Enfin, après quelques jours d'attente pour laisser concentrer les dernières grappes, les vendanges se sont terminées le 17 octobre.

Malgré des conditions parfois difficiles pour la récolte et des pertes importantes imposées par la rigueur des sélections, nous avons pu rentrer en cave un millésime riche, fruité, doté d'une belle acidité.

ASSEMBLAGE 96% sémillon - 4% sauvignon

COMPOSITION Degré alcoolique : 13.75° - Acidité Totale : 3.98 – Sucre résiduel: 138 g/l

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