



MILLÉSIME 2014

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of several sweeping lines and loops.

Pierre Montégut
Directeur Technique
Août 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

Paré d'une robe jaune dorée intense, Château Suduiraut 2014 présente un nez discret. Le premier nez dévoile des notes boisées de noisette grillée, puis arrivent des fleurs blanches, des épices comme le gingembre et le poivre blanc, et enfin des fruits jaunes bien mûrs. L'attaque est ample et se poursuit avec une bouche grasse et fraîche. Des saveurs de pêche jaune, d'ananas rôti, de gingembre et de citron confit se mêlent dans un ensemble long et onctueux. La finale très savoureuse, se poursuit longtemps sur des notes de miel et d'épices.

LES CONDITIONS DU MILLESIME 2014

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, a inversé la tendance et nous a permis d'aboutir à une pleine maturité.

Les vendanges sur mesure ont débuté le 12 septembre et se sont terminées le 30 octobre avec **quatre tries au total**. Le premier passage du 12 au 24 septembre sera de faible récolte 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. Nous obtenons 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 troisième trie va se révéler superbe au cours de la deuxième quinzaine d'octobre, avec des chaleurs hors normes et une concentration des baies en forte augmentation. La quatrième trie s'est terminée avec une grande satisfaction quant à la qualité obtenue mais un rendement très faible de 7 hl/ha.

ASSEMBLAGE 95% sémillon - 5% sauvignon blanc

COMPOSITION Degré alcoolique : 13,8° - Acidité Totale : 4,2 – Sucre résiduel : 150 g/l

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