



# Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

## Château Suduiraut 2001



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.

### ASSEMBLAGE

90% sémillon - 10% sauvignon blanc

### ELEVAGE

40% en barriques neuves, 30% en barriques d'un vin et 30% en barriques anciennes pendant 24 mois

### COMPOSITION

Degré alcoolique : 13,5° - Acidité totale : 4,9 - Sucre résiduel : 150 g/l

### LES CONDITIONS DU MILLÉSIME

2001 est à marquer d'une pierre blanche, car une telle qualité ne s'était pas vue depuis 1989. Après un printemps frais et pluvieux, le reste du cycle végétatif fut ensoleillé et sec. La récolte était arrivée à un stade de maturité optimum à la fin du mois d'août. Le développement du botrytis était très long en ce début du mois de septembre pendant lequel la pluviométrie était inexistante. Les pluies du 20 septembre ont permis une botrytisation quasi générale du vignoble et à la faveur de quelques jours de soleil et de vents du nord-est, le raisin a subi une exceptionnelle et rapide concentration.

Les deux premières tries effectuées au mois de septembre nous ont donné seulement 15% de la récolte avec des lots d'une bonne richesse, à l'expression aromatique très fruitée. Les troisième et quatrième tries ont été effectuées avec des volumes journaliers de récolte très importants (140hl/jour)

### LA DÉGUSTATION

Château Suduiraut 2001 a une robe d'un jaune doré, avec des nuances vertes. Le nez s'ouvre peu à peu sur une foule d'arômes à la fois intenses et d'une grande finesse. On peut discerner le melon, la mangue, le citron confit, des notes de fleurs blanches et de menthe. La bouche concentrée possède une grande longueur. Elle dégage une impression de complexité, de force et d'élégance. La finale est fraîche avec des notes de raisins de Corinthe et minérales.

Un millésime qui marquera les esprits et une très belle transcription du terroir.