



# Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

## Château Suduiraut 2007



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

95 % sémillon - 5 % sauvignon blanc

### ELEVAGE

35% en barriques neuves, 35% en barriques d'un vin,  
30% en barriques anciennes pendant 20 mois

### COMPOSITION

Degré alcoolique : 14° - Acidité totale : 3,9 - Sucre résiduel : 134 g/l

### LES CONDITIONS DU MILLÉSIME

Un hiver assez doux et moyennement pluvieux précède un début de printemps exceptionnellement chaud ; la vigne démarre alors avec plus de deux semaines d'avance. Mais la suite de la saison est beaucoup plus fraîche et humide. Les vendanges vertes et surtout l'effeuillage ont été effectués avec encore plus de rigueur que d'habitude. Heureusement, notre terroir sablo-graveleux a bien supporté les « errements de l'été » et ce travail important dans le vignoble a permis d'amener la vendange à bonne maturité, avant le développement du botrytis. Septembre a sauvé le millésime ! Trois semaines de temps sec et chaud ont permis d'atteindre une belle maturité. Les vendanges ont donc pu commencer, sous un franc soleil.

La récolte pour le liquoreux a vu cinq tries rentrées dans de très bonnes conditions, du 15 septembre au 30 octobre. Les deux premières tries sont caractérisées par un passerillage très pur, dû à cette période très sèche et ventée début septembre. Puis, des pluies faibles et enfin des brouillards conséquents, vont permettre au botrytis de se développer sur des baies parfaitement mûres. La 3<sup>ème</sup> trie présente toute l'élégance d'un botrytis fraîchement installé. Des conditions anticycloniques s'installent sur la région et nous finissons avec deux magnifiques tries, alliant richesse et acidité.

### LA DÉGUSTATION

La robe de Château Suduiraut 2007 est d'un beau jaune doré, avec des reflets ambrés. Il présente un nez fin et intense, marqué par des notes d'abricot confit. Des senteurs de pêche jaune, de vanille, de miel et de cire d'abeille se révèlent ensuite, associées à une touche minérale.

La bouche est tendue, très élégante avec une belle liqueur. On retrouve les fruits jaunes bien mûrs, du miel, des épices et une touche boisée.

La finale longue se prolonge sur la réglisse, l'orange amère et une touche pimentée. Elle est droite et très nette.

Château Suduiraut 2007 possède une trame serrée d'une grande pureté. Après 11 ans il commence à s'ouvrir.