http://www.suduiraut.com/des-vins-de-lumiere/

Château Suduiraut

Un des plus grands vins du monde

Premier Cru Classé en 1855, et issu d'une sélection des terroirs les plus prestigieux. 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, fraicheur 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.

Les cépages

Les choix de cépages

Les proportions choisies des cépages sont déterminantes dans le profil unique des vins. 90% de l'encépagement du vignoble de Suduiraut est composé de Sémillon et 10% de Sauvignon.

Le Sémillon est un cépage traditionnel de la région. Lorsqu'il est atteint de pourriture noble, sa structure en bouche est ample et apporte beaucoup de gras et de douceur au vin. Les vins produits sont très aromatiques : ils évoquent des senteurs de miel, fruits secs grillés (amande, noisette), de fleur d'acacia, de figue ou de fruits secs et agrumes confits.

Le Sauvignon blanc possède des arômes typiques de ce cépage : agrume, pêche blanche… Vinifié en liquoreux, il apporte à l'assemblage une pointe d'acidité, gage de fraîcheur et de complexité aromatique.

La magie du Botrytis Cinerea

Le Botrytis Cinerea : fléau ou miracle

Le champignon présent sur les baies dès la floraison de la vigne, fait son apparition sur les raisins lors de leur maturation. Son apparition reste très aléatoire, ce qui influence énormément le volume des récoltes, et les rend particulièrement précieuses.

Si le temps est humide, le champignon se développe en pourriture grise et rend la vendange inexploitable en vinification. C'est pourquoi ces grappes sont coupées et abandonnées.

Si la vigne bénéficie d'une alternance d'humidité matinale et de journées chaudes, le champignon évolue en pourriture noble. Il détruit la pellicule de la baie, la rend perméable à l'eau et favorise ainsi sa concentration. Le grain se confit, sa pulpe se concentre en sucres, et en arômes de fruits confits caractéristiques des vins de Sauternes.