



Castelnau de Suduiraut 2023

AOC Sauternes, Bordeaux, France

Castelnau de Suduiraut est un vin à part entière dont l'épanouissement a été soutenu et préparé en amont par le choix de parcelles spécifiques ce qui lui confère une identité propre.

Composé de lots s'exprimant plus tôt que ceux de Château Suduiraut, ce vin aux parfums de fruits jaunes confits, de coing, de frangipane, d'épices douces, et doté d'une pointe minérale, est plus accessible à la dégustation dans sa jeunesse que le Grand Vin.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

- Une fin d'automne et un hiver 2022/2023 avec des pluies abondantes souhaitées, 350 mm de cumul soit 30 % de plus que l'année précédente.
- 4 et 5 avril : un épisode gélif a eu lieu mais heureusement avec un impact limité grâce au débourrement tardif.
- Un printemps sec et chaud, qui a contribué au bon développement de la vigne : une très belle sortie de grappes observée.
- Conditions climatiques idéales pour la floraison, avec un potentiel de récolte très généreux.
- Juillet : précipitations et températures élevées favorisant une attaque mildiou heureusement maîtrisée.
- Août : un début de mois frais et couvert suivi par le retour d'un temps sec et chaud pour parfaire la maturité des raisins.

VENDANGES

Les vendanges pour les vins liquoreux se sont déroulées entre le 18 septembre et le 17 octobre en 3 tries. En conséquence d'un climat chaud et sec, nous avons démarré la première trie composée principalement de raisins passerillés le 18 septembre et l'avons terminée le 27 septembre avec 7 lots, pour un volume de 148 hl soit 20 % de la récolte. Des pluies du 21 au 23 septembre ont déclenché une belle botrytisation. Nous avons toutefois dû attendre pour une concentration optimale et avons débuté la deuxième trie le 2 octobre. Un changement de temps radical avec du vent et des chaleurs nous a amené à accélérer le rythme des vendanges. Les jours et les hectolitres se sont enchaînés rapidement jusqu'au 11 octobre, date de fin de cette seconde trie, qui représente 70 % de la récolte en volume, avec un caractère botrytisé très prononcé (17 lots pour 540 hl). Nous avons terminé avec une troisième trie le 17 octobre. La récolte globale est de 12 hl/ha.

Le millésime 2023 est généreux, avec une acidité marquée, un caractère botrytisé très classique et des similitudes avec le millésime 2021. Pureté et saveurs d'agrumes frais et confits sont au rendez-vous.

VINIFICATION

Vinification en barriques de chêne français, avec levures indigènes durant 3 semaines.



Château Suduiraut - Château Suduiraut, 33210 Preignac

Tel. 05 56 63 61 92 - contact@suduiraut.com

www.suduiraut.com/    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



LE VIN

ASSEMBLAGE

Sémillon 100%

ÉLEVAGE

20 % en barriques neuves,
80 % en barriques anciennes, pendant 18 mois.

DÉGUSTATION

Castelnau de Suduiraut 2023 dévoile une robe intense de couleur jaune doré. Le nez est expressif avec des arômes de litchi et de rose. Puis à l'aération, il évolue sur des notes de fruits confits, d'abricot rôti, de miel et de pain d'épices.

Après une attaque onctueuse mais fraîche, la bouche est enveloppante sans lourdeur, avec des saveurs d'épices, de gingembre et de citron confit, suivies par l'abricot et la mangue. La finale est sur l'ananas rôti et des notes poivrées.

Un vin riche mais énergique à la fois, très charmeur dans l'immédiat, avec de vraies capacités d'évolution dans le temps.

Pierre Montégut - Directeur Technique - 2025

ANALYSE

14 % vol.

Sucre résiduel: 142 g/l



Château Suduiraut - Château Suduiraut, 33210 Preignac

Tel. 05 56 63 61 92 - contact@suduiraut.com

www.suduiraut.com/    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

