



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Sauternes



Château Suduiraut 2025

AOC Sauternes, Bordeaux, France

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.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

- Un hiver 2024-2025 globalement doux et sec, avec une pluviométrie en baisse de 45 % par rapport à l'année précédente.
- Un débourrement relativement précoce autour du 25 mars.
- Un climat plus humide au printemps a nécessité une vigilance face au risque de mildiou.
- Une floraison autour du 3 juin dans des conditions stables et favorables.
- Un climat marqué par une chaleur persistante, des pics de température fin juin et des précipitations en baisse de 30 % : un début de stress hydrique et une faible taille des baies.
- La véraison : 26 juillet pour les sauvignons et 28 juillet pour les sémillons.
- Fin juillet - début août : quelques orages salvateurs, accompagnés de conditions plus fraîches et nuageuses, ont été bénéfiques au développement des raisins et à la préservation de l'acidité des moûts.

VENDANGES

Les vendanges pour les vins liquoreux entre le 3 septembre et le 10 octobre en 3 tris.

- Fin août : temps chaud et sec favorisant un passerillage significatif.
- 3 septembre : début du premier tri. Malgré un volume récolté modeste (20 hl), la qualité s'est révélée riche.
- 6 et 7 septembre : des pluies ont déclenché une apparition rapide et homogène du Botrytis.
- Amélioration des conditions, ce qui a permis de finaliser le premier tri du 18 septembre au 1er octobre. Celui-ci représente 16 % de la récolte.
- Du 30 septembre au 10 octobre : deuxième tri. Certaines parcelles étaient prêtes dès fin septembre pour ce deuxième tri avec une botrytisation marquée. Considéré comme le plus qualitatif et volumineux, il représente 60 % de la récolte totale.
- 9 et 10 octobre : troisième et dernier tri, significatif et bien caractérisé par la pourriture noble, représentant 24 % du volume total.
- Le rendement global de la récolte pour les Sauternes est de 13 hl/ha.



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.



VINIFICATION

- Pressurage pneumatique doux et long : environ 3h,
- Puis pressurage verticale : environ 50 min pour extraire la partie la plus concentrée,
- Débourage à froid 10 °C,
- Fermentation alcoolique avec levures indigènes en barriques de chêne français, dont 50 % de bois neuf, pendant 2 à 3 semaines,
- Arrêt de fermentation à froid et sulfitage.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Sémillon 100%

ÉLEVAGE

50 % en barriques neuves,
50 % en barriques d'un vin pendant 16 à 20 mois en fonction de l'évolution.

ANALYSE

13,5 % vol.

Sucre résiduel: 158 g/l

pH: 4,04

Acidité totale: 3,40 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.

