



1^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

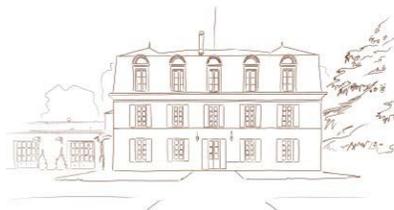
CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES

FICHE TECHNIQUE 2020



*Tout au long de son histoire, le Château Guiraud a fait preuve d'INDEPENDANCE et tracé son propre chemin. Son esprit PIONNIER mène la propriété à créer son propre conservatoire de cépages. L'équipe amorce dès 1996 une profonde révolution culturelle en s'engageant dans l'étude de la BIODIVERSITE. En 2011, il devient le premier 1er Grand Cru Classé en 1855 à recevoir la certification Agriculture Biologique. Aujourd'hui, les principes de la permaculture menés sur le domaine se mettent au service de la qualité de notre Grand Cru. **EN PRIMEUR***



Château Guiraud 33210 Sauternes
accueil@chateauguiraud.com
+33(0) 5 56 76 61 01
www.chateauguiraud.com



1^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES

FICHE TECHNIQUE

Millésime 2020

MODE DE CULTURE

Le Château Guiraud est certifié en Agriculture Biologique depuis 2011 et conduit le vignoble de cette manière depuis 1996. **Le millésime 2020 est le 10^{ème} millésime certifié AB.**

SOLS

Sols : 80% graves sableuses 20% graves argileuses
Sous-sols : sables translucides profonds, graves pures traversées par des masses d'argile rouge, marnes calcaires, bandes de calcaire à huîtres, argiles rouges et blanches.

VENDANGES

Début : 8 septembre
Fin : 24 septembre
Nombre de tries : 3

VINIFICATION

Fermentation : en barriques de chêne 90% neuves 10% issues d'un 1er vin – durée 3 à 6 semaines
Elevage : en barriques durant 18 à 24 mois selon le millésime.
Alcool. 13.50% ; Sucre Résiduel 113 g/l

PRODUCTION

En 2020 : 15000 bouteilles
Rendement 2020 : 8.32 hl/ha

SERVICE

Température : 9-10 °C

AOC : Sauternes
Surface récoltée : 85 ha
Densité de plantation : 6600 Pieds / ha
Age moyen des vignes : 35 ans
Assemblage : Sauvignon blanc (35%), Sémillon (65%)

LA CAMPAGNE DU MILLESIME 2020

Après un automne humide et doux, l'hiver sec mais tout aussi tempéré. Cette douceur a généré un réveil précoce de la vigne. Très vite, le gel de fin mars affecte la production avec des parcelles partiellement touchées. L'été nous emmène ensuite dans un climat chaud et sec. L'effeuillage et l'écimage sont des pratiques qui tendent à disparaître au Château Guiraud depuis déjà 5 millésimes. De ce fait, la vigne affronte la sécheresse avec davantage d'aisance. La maturation s'opère à point nommé. Le botrytis cinerea commence à s'exprimer et laisse place à la pourriture noble rapidement. Dès le 8 septembre, près de 120 vendangeurs récoltent un botrytis frais et homogène. Cependant, l'arrivée d'une pluie incessante ne permettra pas de cueillir davantage. Les vendanges du Grand Cru Classé se concentrent donc en septembre. Les baies sont mûres à souhait, ce qui est un réel atout pour préserver la fraîcheur aromatique.

LE COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

"Aux premières dégustations, vous trouvez une jolie tension, beaucoup de pureté tant la sélection des baies a été pointue. On lui confère des arômes de botrytis très frais, épicés. Son toucher soyeux s'associe à des notes de coings et d'abricots frais concluant avec une grande finesse. **2020 sera un millésime de plaisir qui s'offrira dès sa première jeunesse. Je vous le confesse, Château Guiraud 2020 est séduisant**"
Luc PLANTY (mars 2021)

