



1^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES

FICHE TECHNIQUE 2016



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.



NOTES DE DEGUSTATION

JAMES SUCKLING : 93-96/100
WINE SPECTATOR : 92-95/100
WINE ENTHUSIAST MAGAZINE : 95/100
GAULT & MILLAU : 17-18 / 20
LA REVUE DU VIN DE FRANCE : 18.5-19/20
Neal MARTIN : 93-95/100
BETTANE & DESSEAUVE : 96-97/100
ANTHOCYANES : 16-19/20
VINUM : 18/20
DECANTER : 95/100



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 2016

MODE DE CULTURE

Le Château Guiraud est certifié en Agriculture Biologique depuis 2011 et conduit le vignoble de cette manière depuis 1996. Le millésime 2016 est le 6ème 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

Vendanges : Vendanges manuelles uniquement, par tries successives de raisins botrytisés. Un degré potentiel minimum de 20° est requis pour débiter la récolte
Début : 22 septembre
Fin : 29 octobre
Nombre de tries : 5
Tries les plus importantes : 4ème

VINIFICATION

Fermentation : en barriques de chêne 90% neuves 10% issues d'un 1er vin – durée 3 à 6 semaines
Elevage : en barriques de 18 à 24 mois selon le millésime

PRODUCTION

En moyenne : 100000 bouteilles par an
En 2016 : 75000 bouteilles
Rendement 2016 : 12.5 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%)

LE COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

« Après la précocité de 2015, le millésime idéal entre en scène ! Suite à une forte pluviométrie et une vague de froid fin avril, la période végétative débute dans des conditions optimales. Nos pratiques environnementales ont permis de sortir indemne d'un début de campagne particulier. La floraison arrive à point nommé entre le 6 et le 15 juin. La chaleur estivale confirme une maturation lente et qualitative. La première trie de nettoyage commence, en évitant l'orage, le 22 septembre. La magie du Ciron fait monter crescendo le rythme des vendanges avec une climatologie parfaite permettant le développement du Botrytis d'une rare pureté. Cinq tries plus tard, la récolte est finie. Le millésime 2016 se révèle autant quantitatif que qualitatif ; c'est la naissance d'un très grand Château Guiraud, net, précis et homogène». Luc Planty



Les Commentaires de dégustation sur le millésime 2016

Vinum – juin 2017

“Guiraud has truly found its style : crystal clear, exciting, perfectly balanced, offering minerality, freshness and huge length.”

Rating:18/20

Decanter- 03 avril 2017

“Guiraud walks the line of minerality, florality and richness effectively for me. Lime juice oozes through, you can't hold it back, and your mouth responds. Succulent, with a well judged salinity. Very good. Drinking Window 2022 - 2050.”

Jane Anson -Rating:95/100

Gault & Millau – 28 avril 2017

“Fraîcheur, un peu menthol. Un bel équilibre, de la densité aussi, une réelle pureté dans le toucher de bouche. Un bel ensemble.”

Rating:17-18/20

Antonio Galloni – mai 2017

“Pineapple, passion fruit, honey, candied orange peel and spice give the 2016 Guiraud its tropical profile. The flavors are intense, but the structure and feel lean toward the medium bodied end of the spectrum. Already quite open and expressive, the 2016 will be ready to offer pleasure pretty much upon release.”

Rating:89-92/100

Anthocyanes – 16 mai 2017

“Voici l'expression même de Guiraud. Une bouche légèrement mentholée, pure, cristalline, avec la densité dans l'allonge. Un bel ensemble.”

Rating:16-19/20

Revue de Vin de France – mai 2017

“Le vin est marqué par une note fumée à l'ouverture. En bouche, il délivre une belle puissance qui fait jeu égal avec son élégance. Équilibré, son fruit épuré et ciselé alterne vivacité et douceur.”

Rating:18,5- 19/20

Wine enthusiast –13 avril 2017

“Barrel Sample. This wine is hugely rich while having wonderful acidity at its end. Dense botrytis and a powerful structure go along with the honey and marmalade flavors. It will certainly age well and long.”

Roger Voss -Rating:95/100

Bettane et Dessauve – mai 2017

“Pureté parfaite du botrytis, comme souvent cette année, remarquable liqueur mais avec peut-être moins de beauté de texture que 2015.”

Rating:96-97/100

James Suckling – 6 avril 2017

“A full-bodied young Sauternes with lots of rich sliced apples and pears. All the same, this remains spicy and energetic with an abundance of dried mushrooms, walnuts and almonds on the finish. Botrytis character comes through nicely already here.”

Rating:93-96 /100

James Suckling – février 2019

“Masses of candied citrus and marzipan, plus a touch of mango chutney, make this full-bodied Sauternes easy to enjoy. Generous and succulent finish. Moderately sweet for this appellation. Drink or hold.”

Rating:93/100

Wine Spectator 6 avril 2017

“This offers pineapple, ginger, apricot and peach chutney flavors, with good energy thanks to a singed hazelnut note weaving around.”

James Molesworth – Rating: 92- 95/100

Wine Spectator - février 2019

“This delivers a rather solid punch of glazed peach and mango.”

James Molesworth – Rating: 91/100

Neal Martin – mai 2017

“The 2016 Chateau Guiraud, which had been already released onto the market by proprietor Xavier Planty when I visited, has a very refined bouquet this year ; nicely poised with pure botrytised fruit, quite minerally and developing subtle white flower scents with time. The palate is fresh and vibrant with crisp acidity, orange rind and tangerine coming forth with a tang of stem ginger towards the long finish. It will require three or four years in bottle just to meld together, but there is great potential here.”

Rating:93-97/100