



1^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES

FICHE TECHNIQUE 2016

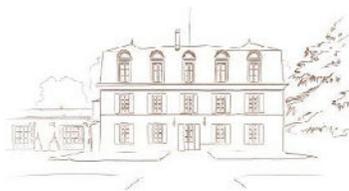


Tout au long de son histoire, le Château Guiraud a fait preuve d'INDEPENDANCE et tracé son propre chemin. Son esprit PIONNIER mène la propriété à créer son propre conservatoire de cépages. L'équipe amorce dès 1996 une profonde révolution culturelle en s'engageant dans l'étude de la BIODIVERSITE. En 2011, 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



