

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES

CHÂTEAU GUIRAUD, 1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 : LES PRIMEURS 2020



« Je suis très heureux de vous présenter le Château Guiraud 2020 en primeur.

Au Château Guiraud, nous pensons qu'une réflexion agroécologique globale nous permet de produire chaque année un très grand cru. Notre vignoble est dans un écrien de biodiversité ; une chance qui lui donne sa force. Le millésime 2020 aura bénéficié de notre expertise pour vous offrir un millésime au quantité infime et à la dégustation séduisante.

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 sur 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

LE MILLÉSIME 2020 CÉLÈBRE LES 10 ANS DE CERTIFICATION EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE AU CHÂTEAU GUIRAUD

Depuis 1996, nous avons assisté à une véritable explosion du vivant : les espèces se sont multipliées par trois ! Nous ne soupçonnons pas toute la puissance qu'il y a dans la vie du sol : chaque plante, chaque insecte a une fonction que nous devons comprendre. C'est notre exposition naturelle à proximité du Ciron, haut lieu de la biodiversité, qui a permis la naissance du Sauternes. Il est donc naturel que cette biodiversité nous inspire et soit notre moteur.

Au début, nous avons entamé avec conviction une démarche vers la bio et vers ce que nous avons appelé la bioviticulture®. Désormais, nous comprenons qu'il nous faut aller plus loin. Nous avons amorcé une démarche de

permaculture sur notre domaine de 128 ha, ce qui est rare pour une telle superficie

. Cette agriculture intègre tous les paramètres : le climat, les sols, la topographie, la situation de l'eau, la pluviométrie, et l'humain. D'ores et déjà, cette mise en pratique porte ses fruits sur la qualité de notre production. **Nous avons demandé la certification AB en 2007 mais ce qui est notable est le résultat de nos recherches écologiques depuis plus de 35 ans : nos vins ont davantage de tension, de minéralité et de finesse. C'est passionnant de savoir que nous devons nous mettre en osmose avec la nature pour faire un très grand vin : c'est notre finalité.**

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES

LE DEROULEMENT DE LA CAMPAGNE 2020

L'HIVER

Après un automne humide et doux, l'hiver sec mais tout aussi tempéré, génère des conditions optimales pour le travail des équipes de taille. Les tailleurs s'activent ardemment cette année encore sous l'égide d'un expert, dans le but de toujours se perfectionner à la recherche du geste juste. Cette douceur a généré un réveil précoce de la vigne.

LE PRINTEMPS

Les premiers bourgeons apparaissent le 9 mars sur les complants puis se généralisent avec homogénéité. Très vite, le gel de fin mars affecte la production avec des parcelles partiellement touchées, des filages sur quelques grappes et des bois qui s'affaiblissent.

La pluviométrie importante implique deux choses : la veille constante des équipes techniques pour prévenir la vigne pendant les périodes à risque de dégradations climatologiques uniquement (Château Guiraud se garde le droit de ne pas être couvert si la menace de pluie n'est pas sérieuse) ; une bonne intégration du Botrytis cinerea dès le début de la campagne, ce dernier restera en dormance jusqu'à la complète maturité des baies.

Sur cette période, la stabilité des sols a été révélatrice d'un enherbement naturel bien géré. La quantité du millésime est mise à mal, mais la qualité est préservée grâce à la maîtrise des équipes techniques.

L'ÉTÉ

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.

LES VENDANGES

Dès le 8 septembre, près de 120 vendangeurs récoltent un Botrytis frais et homogène. Cependant à la fin du mois, 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 encore fraîchement mures, ce qui est un réel atout pour préserver la fraîcheur aromatique. Les lots sont sélectionnés avec sévérité à tel point que le millésime 2020 sera infime, limite confidentielle. 2020 a été un millésime exigeant et nous rappelle à quel point notre production est délicate et exige patience, abnégation et finesse.

LES PREMIÈRES DÉGUSTATIONS

« 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

Château Guiraud

33210 Sauternes
+33 5 56 76 61 01

accueil@chateauguiraud.com

Commercial

+33 6 78 17 53 36
luc@chateauguiraud.com

Presse

+33 6 85 94 15 89
clemence@chateauguiraud.com



1^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

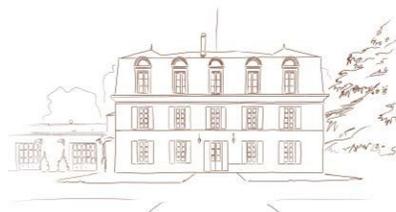
CHÂTEAU GUIRAUD

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)

