

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES

Château Guiraud, 1er Grand cru classé en 1855, Sauternes

MILLESIME 2010

Surface cultivée : 85 ha.
Densité de plantation : 6600 pieds/ ha
Age moyen des vignes : 35-40 ans
Assemblage : 65% sémillon, 35% sauvignon

MODE DE CULTURE

Le Château Guiraud est certifié en **Agriculture Biologique** depuis 2011 et conduit le vignoble de cette manière depuis 1996.

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 : 20 Septembre
Fin : 2 Novembre
Vendanges manuelles uniquement, par tries successives de raisins botrytisés. Un degré potentiel minimum de 20° est requis pour débiter la récolte.
Nombre de tries : 6
Trie la plus importante : 3^{ème} et 4^{ème}

VINIFICATION

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

PRODUCTION

En moyenne : 100 000 bouteilles par an
En 2010 : 120 000 bouteilles
Rendement 2010 : 14 hl/ha

2010 VINTAGE

Vines area: 85 ha.
Vine density: 6600 plants/ ha
Average age of the vines: 35-40 years old
Blending: 65% sémillon, 35% sauvignon

VINEYARD MANAGEMENT

Château Guiraud got **Organic Farming** certification in early 2011 and has managed the vineyard using organic methods since 1996.

TERROIR

Soils: sandy gravels 80%, 20% clay gravels.
Subsoils: deep translucent sand, pure gravels crossed by red clay and limestone marls, fossilized oyster beds and red and white clay

HARVEST

Beginning: September 20
End: November 2
Manual picking only, by several sortings on botrytised berries. A minimum potential charge of 20% alcohol is required to start the harvest.
Total pickings: 6
Main picking: 3rd and 4th

VINIFICATION

Fermentation: in oak barrels 90% new 10% from a first wine – lasts 3 to 6 weeks
Ageing: in barrels for 18 to 24 months depending on the vintage

PRODUCTION

In average: 100.000 bottles per year
2010 Production: 120.000 bottles
2010 Yield: 14 hl/ha



Commentaire de dégustation de Xavier Planty, copropriétaire et gérant

«Ce millésime est tout simplement magnifique. Avec un beau rendement, nous avons réalisé un vin puissant, très aromatique, qui présente un équilibre alcool-sucre-acidité parfait ainsi qu'une pureté de botrytis impressionnante. La différence avec 2009 vient des températures plutôt froides que nous avons connues en août et en septembre. Ce temps frais a permis de préserver arômes et acidité. Ceci explique le spectaculaire équilibre et la grande fraîcheur du Château Guiraud 2010, encore renforcé par 35% de sauvignon. Les arômes sont intenses : aubépine, fruit frais et touche mentholée caractérisent ce millésime.

La sensation en bouche est ample, douce et soutenue. Le côté tonique du botrytis est amplifié par une grande fraîcheur. La bouche confirme le nez : les arômes sont comme cristallisés avec précision et pureté. Le vin est long mais jamais sur un sucre lourd : la magie des sucres naturels sublimés par le botrytis opère... »

Tasting note by Xavier Planty, co-owner and estate manager

« With a great yield, we have produced a powerful wine, very aromatic, that present a perfect alcohol-sugar-acid balance and an impressive purity of botrytis. The difference with 2009 is the cold temperature we had during august & september. These days and nights cold weather permit to preserve the aromatic precursor and the acidity of the berry. That is why Château Guiraud 2010 has a spectacular balance and freshness always reinforce by 35 % of sauvignon. It presents intense aromas, hawthorn flowers, fresh fruit, with a minty note which characterizes the vintage.

The feeling in mouth is magnificent, soft, but robust. The tonic feeling of the botrytis is amplified by a great freshness. Mouth aromas strengthens up the nose: the botrytis now shows them crystallized, of great precision and purity. The aftertaste is long. The sugar power never gives heaviness: It is the magic of natural sugars sublimated by botrytis »