

Château Guiraud, 1er Grand Cru Classé en 1855, Sauternes

MILLESIME 2012 en primeur

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 expérimente ce mode de conduite du vignoble 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 : 4 Octobre
Fin : 1^{er} 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 : 2
Alcool : 13,36 % vol.
Sucres résiduels : 121 g/l
Acidité totale : 3,90 g/l

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 : 100 000 bouteilles par an
En 2012 : 7 200 bouteilles environ
Rendement 2012 : 3,5 hl/ha

Commentaire de dégustation de Xavier Planty, copropriétaire et gérant

« Nous n'avons pu ramasser du potentiel Grand Vin que sur 3 jours, les 29, 30 et 31 octobre. C'est une chose exceptionnellement rare qui a demandé à toute l'équipe une disponibilité maximum. Le millésime 2012 n'existera ainsi qu'en très faibles quantités : seules 600 caisses sont prévues. Ces quelques bouteilles portent la signature Château Guiraud : fraîcheur, côté mentholé et persistance aromatique sur des notes de coing et de figes fraîches. Pour mon 30^{ème} millésime au Château Guiraud, la vigne a demandé une attention de chaque instant. Assurément un millésime de vigneron ! »

En primeur 2012 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: 80 % sandy gravels, 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: October 4th
End: November 1st
Manual picking only, by several sortings on botrytised berries. A minimum potential charge of 20% alcohol is required to start the harvest.
Total pickings: 2
Alcohol: 13.36 % vol.
Residual sugar: 121 g/l
Total acidity: 3.90 g/l

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
2012 Production: around 7 200 bottles
2012 Yield: 3.5 hl/ha



Tasting note by Xavier Planty, co-owner and manager

« Potential 1st growth Château Guiraud has been picked in only 3 days: 29, 30 and 31st of October. This is extremely rare and it has requested the total investment of all the team. 2012 vintage represents a very small production: only 600 cases are planned. They carry Château Guiraud signature thanks to their freshness, pepper mint sensation and their incredible aromatic length on quince and fresh figs notes This is my 30th vintage at Château Guiraud and I will remind it as one of the most demanding in terms of attention and care. A winegrower vintage for sure!