



1<sup>er</sup> GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES

2012

«Un millésime de vigneron »

*“ 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<sup>ème</sup> millésime au Château Guiraud, la vigne a demandé une attention de chaque instant. Assurément un millésime de vigneron ! ”*

*“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!”*

**Xavier Planty**



eRobertParker.com – 26 Avril 2013

Although they were three tries in 2012, Xavier Planty told me that all the botrytis-affected grapes were harvested in the three days period of October 29, 30 and 31, after the north-easterly wind. Nevertheless, his Guiraud has a sense of “confidence” on the nose that bodes well for the future – crisp, honeyed fruit with white peach and quince developing with aeration. The palate is medium-bodied with a viscous, effervescent entry. It has good depth and freshness, although like others it dips at the finish where it is missing a little viscosity and persistency. There are only 600 cases produced this year – a tiny crop.

Neal Martin

90-92

Wine Spectator – Avril 2013

Good apricot, toasted almond and quince notes have a nice hint of spice. Good definition on the finish.

James Molesworth

87-90

www.jancisrobinson.com – 30 Avril 2013

Cloudy mid gold. Honeyed citrus aroma. Bold and a bit brash but packed with sweetness and flavour and spice on the finish. More flavour than finesse, perhaps, but the finesse will surely come. Lots to enjoy. Drink 2020-2032

Julia Harding MW

17



1<sup>er</sup> GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

# CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES

Wine Enthusiast – 8 Avril 2013

Barrel sample. A rich and smooth wine with delicious sweetness, great acidity and good balance. The wine has weight, orange marmalade and spice, and bright acidity on the finish.

Roger Voss

90-92

www.quarin.com – 14 Avril 2013

*Forte sélection. A peine 600 caisses produites sur les 15 000 habituelles.*

Couleur jaune. Nez fruité et épicé. Jolie entrée en bouche bien marquée. Développement très fruité, avec du goût et une belle présence en milieu de bouche. Finale savoureuse et longue, épicée avec des nuances de zeste d'agrumes. Joli vin fin.

Jean-Marc Quarin

16 / 20

90 / 100

www.primeurs.tv – 23 Avril 2013

Citrus, grape and young fruit, rather dense and rich palate with a good grip, sweetness and breadth, balanced citrus bitterness, black tea, opulent finish and good persistence.

Andreas Larsson

93

Golden yellow colour. Nose with quite close character, candied fruit, on the palate quite juicy with almost tropical fruit, good weight and length, well balanced.

Markus Del Monego

93

René Gabriel, warten 2017-2050

17/20

Sehr dunkles, intensives Gelb mit sattem Goldschimmer. Mineralisches Bouquet viel kandierte, gelbe Früchte, wie die Mirabellen duftend, wenn diese aus dem Ofen kommen auf einer Tarte, dahinter viel gehackte Kamille. Im Gaumen mollig mit viel Fett im Extrakt, man sehnt sich dabei förmlich nach dem Säureausgleich der die Balance herstellen sollte. Momentan gelingt dies noch nicht ganz. Ist aber trotzdem ein ganz besonderer Nektar, wenn man weiss, dass viele der Nachbarn die ganze Ernte deklassierten.