



1^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES



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

MILLESIME 2013 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.
Le millésime 2013 est le 3^{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 : 26 Septembre
Fin : 24 Octobre
Vendanges manuelles uniquement, par tries successives de raisins botrytisés. Un degré potentiel minimum de 20° est requis pour débiter la récolte.
Nombre de tries : 5
Trie la plus importante : 1^{ère} et 2^{ème}

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 : 80 000 bouteilles par an
En 2013 : env. 50 000 bouteilles
Rendement 2013 : 9 hl/ha

En primeur 2013 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.
2013 is the 3rd vintage to be certified as organic.

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 26
End: October 24
Manual picking only, by several sortings on botrytised berries. A minimum potential charge of 20% alcohol is required to start the harvest.
Total pickings: 5
Main picking: 1st and 2nd

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: 80.000 bottles per year
2013 Production: ca.50.000 bottles
2013 Yield: 9 hl/ha



Commentaire de dégustation de Xavier Planty, copropriétaire et gérant

« Avec un début de vendanges particulièrement prometteur, le 3^{ème} millésime certifié en Agriculture Biologique de Château Guiraud est passé très près d'un millésime exceptionnel. Avec des conditions climatiques idéales et un phénomène de botrytisation et de concentration intense et rapide, 2013 est comparable en plusieurs points à 2001. On y retrouve pratiquement la même structure – grande complexité aromatique et grande pureté – mais avec légèrement moins de concentration. 2013 est assurément un grand millésime ! »

Tasting note by Xavier Planty, co-owner and manager

«With a promising start of the harvests, Château Guiraud's 3rd vintage certified as Organic was about to become an exceptional vintage. Ideal climatic conditions, an intense and rapid concentration and development of Botrytis: 2013 is very similar to the 2001 vintage. It has almost the same structure – a great aromatic complexity and a high purity – but with less concentration. 2013 is clearly a great vintage! »