

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Millésime 2013

UNE MÉTÉOROLOGIE PLUTÔT FAVORABLE

Rien ne semblait prédire, dès le printemps, que l'année s'annoncerait aussi bien : la pluie printanière n'a pas été sans conséquence sur la floraison. Par chance, à partir de la deuxième semaine de juillet jusqu'à mi-septembre, la météo a été plus clémente. L'averse du dernier week-end de septembre est cependant venue compliquer les vendanges (40mm d'eau sont tombés en l'espace de quelques heures), mais rien en comparaison à ce qu'on a pu voir dans le reste du bordelais. Sauternes a même été épargné par les nombreux épisodes de grêle qui ont frappé violemment tout le vignoble de Bordeaux.

DES VENDANGES MARQUÉES PAR UNE TRÈS BELLE POURRITURE NOBLE

Les vendanges ont commencé, au Château Guiraud, le 19 septembre 2013, par le vin blanc sec « G ». Une semaine plus tard, les vendanges du « G » étaient terminées, et celles des Sauternes commençaient pour se terminer presque un mois plus tard, le 24 octobre 2013.

Le début de vendanges a été particulièrement prometteur... Toutes les conditions étaient réunies pour réaliser un millésime exceptionnel : des conditions climatiques idéales et un phénomène de botrytisation et de concentration intense et rapide. Ceci a nécessité la mobilisation de 130-150 vendangeurs expérimentés, qui assuraient des passages réguliers, couvrant près de 20 ha par jour. Les vendanges ont été, par la suite, ralenties par les averses de début d'octobre. Plus encore que les autres années, la clé de ce millésime a résidé dans une sélection très rigoureuse. Cinq tries ont été nécessaires.

2013 : GRAND MILLÉSIME – PETIT VOLUME

Pour son 3ème millésime certifié en Agriculture Biologique, le Château Guiraud, 1er Grand Cru Classé en 1855, est passé très près d'un millésime exceptionnel, 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 ! Olivier Bernard, président de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, annonçait ainsi en février 2014 : « *A Sauternes, c'est une année d'exception, je donne 5 étoiles !* »

Il faudra cependant se contenter d'un petit volume, plus ou moins équivalent à celui de l'année 2011. On prévoit environ 50 000 bouteilles, soit 30% de moins qu'une année normale.

A la veille des assemblages, 2013 s'annonce très frais avec des Sauvignon - véritable signature du Château Guiraud et issus de notre sélection massale - particulièrement délicieux.