



I^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES

2015

« Un millésime attendu »

« Notre 5^{ème} millésime certifié Bio est plein de promesses ! Il faut dire que les conditions idéales étaient réunies pour faire un grand vin. Au nez, on distingue la mirabelle, la châtaigne et la frangipane. S'y mêlent également des arômes surprenants de fruits rouges, telle la cerise. La bouche joliment acidulée a une texture incroyable avec de légers tanins de botrytis rôti. Les sucres sont aériens et laissent apparaître des arômes de menthe poivrée donnant une vraie fraîcheur, véritable signature du cru. Ce vin développe une très belle ampleur en milieu de bouche et la finale est très longue. »

"Our 5th vintage to be certified organic is highly promising! Safe to say that the conditions were ideal for making great wine. On the nose, we have notes of mirabelle plums, chestnuts and frangipane. These are joined by somewhat surprising aromas of red fruits, including cherry. Nice acidity, incredible texture, with light tannins and roasted botrytis flavours. Light, airy sugars, making way for notes of peppermint giving real freshness, constitute this vintage's signature characteristic. This wine develops good body, and provides a very long finish."

Xavier Planty

WineSpectator.com – 4 avril 2016

Very expressive, with nectarine, mirabelle plum, green plum and white peaches notes melding well, backed by a pronounced honeysuckle edge. Shows excellent range, with power in reserve.

James Molesworth

93-96

JamesSuckling.com – 1er avril 2016

This is really something. I have never tasted a Guiraud like this. This is full-bodied yet so fresh and incredibly crisp and lively. Spicy and energetic. Fantastic acidity!

96-97

Jean-Marc Quarin – Avril 2016

18/20 - 96/100

Bxtotal.com – Avril 2016

2015 Guiraud: Recht dunkles Gelb mit erstem Goldschimmer, brillant. Verrücktes Bouquet; Passionsfrucht, Mango, Kokos, helles Caramel, Orangenblüten, intensiv, aber doch irgendwie delikate, weil er dabei sehr viele, faszinierende Schichten zeigt. Dramatischer Gaumenbeginn, den ganzen Rachenraum belegend, Opulenz und Klasse verbindend, alles ist am richtigen Ort und dieser legendäre Sauternes berührt emotionell. Schon als Fassprobe. Ich behielt ihn minutenlang im Mund und spuckte ihn erst dann langsam aus. Aber nicht ganz. Das wäre viel zu schade gewesen. Was zurück blieb war eine gigantische Retro-Olfaktion welche nochmals alle Aromen kumulierte. Egal ob es eine Gesamtkategorie (weiss, rot, süss) gibt, aber er gehört fraglos zur Spitze. Mit

CHÂTEAU GUIRAUD · 33210 SAUTERNES · T. 05 56 76 61 01 · F. 05 56 76 67 52

www.chateauguiraud.com · xplanty@chateauguiraud.com

SIRET 322 519 547 00010 · TVA INTRACOM FR 46 322 519 547 · RC 81 D 298



I^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES

130 Gramm Restzucker ist er in perfekter Balance. Es sei eine frühe Ernte gewesen, am 2. Oktober war alles gelesen. Mehrere Male verkostet. 20/20 2025 – 2080

2015 Guiraud : une couleur jaune assez intense avec les premiers reflets dorés, brillant. Un bouquet incroyable ; fruit de la passion, mangue, noix de coco, caramel clair, fleur d'oranger, intense, mais tout aussi délicat, car il présente également une fascinante et large palette. Une entrée de bouche impressionnante, enveloppant entièrement le palais, opulent et classe à la fois, tout est « au bon endroit » et ce Sauternes légendaire touche l'émotionnel. C'était déjà le cas lors de la dégustation à la barrique. Je l'ai gardé en bouche pendant plusieurs minutes et l'ai recraché ensuite lentement. Mais pas totalement. Cela aurait été trop dommage. Ce qui en est ressorti : une grandiose retro-olfaction regroupant encore une fois tous les arômes. Peu importe qu'il existe des catégories distinctes (blanc, rouge, doux), il atteint incontestablement le sommet. Avec 130 grammes de sucres résiduels, il a un équilibre parfait. Ca a été une récolte précoce, le 2 octobre tout avait été vendangé. Plusieurs fois dégusté.

René Gabriel

20/20

Le Point – 25 avril 2016

Jacques Dupont

17.5/20

Markus Del Monego – 25 avril 2016

Bright golden color. Aromatic nose reminiscent of honey, ripe apricots and peaches, vanilla and discreet spiciness. On the palate well structured with elegant sweetness

94/100

Revue des vins de France – 25 avril 2016

Joli boisé chic au nez suivi d'une touche d'agrumes finement confi qui se mêle à une note de brioche. Très bel équilibre dans cette liqueur modérée avec un fruit pur. Le vin reste rond, mais avec une vraie colonne vertébrale, probablement due à la salinité de son sol et à l'acidité de son millésime.

Roberto Petronio

18-19/20