



1^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES

FICHE TECHNIQUE

Millésime 2019



MODE DE CULTURE

Le Château Guiraud est certifié en Agriculture Biologique depuis 2011 et expérimente ce mode de conduite du vignoble depuis 1996. 2019 est le 9ème millésime certifié AB.

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

Vendanges : Vendanges manuelles uniquement, par tries successives de raisins botrytisés. Un degré potentiel minimum de 20° est requis pour débiter la récolte.

Début : 9 septembre

Fin : 11 octobre

Nombre de tries : 3

VINIFICATION

Fermentation : en barriques de chêne 90% neuves d'une durée 3 à 6 semaines.

Elevage : effectué en barriques, de 18 à 24 mois.

PRODUCTION

En moyenne : 180000 bouteilles par an

En 2019 : 16000 bouteilles

Rendement 2019 : 5.5 hl/ha

SERVICE

Température : 9-10 °C

AOC : Sauternes

Surface récoltée : 25 ha

Densité de plantation : 6600 Pieds / ha

Age moyen des vignes : 30 ans

LA CAMPAGNE DU MILLESIME 2019

Caractéristique du millésime : « Après un hiver doux et un printemps plus frais que ces 5 dernières années, la pluviométrie a été régulière et légèrement supérieure à la moyenne. Ce qui a permis, dès le début, une belle implantation du Botrytis cinerea dans les baies de sauvignons blancs et de sémillons issus de notre conservatoire. Les deux épisodes de gel ont été évités par chance sur l'ensemble des 128 hectares de la propriété. Les premiers bourgeons se sont développés en quantité modérée à partir du 18 mars et nous avons observé la première fleur le 29 mai dans des conditions optimales. Durant l'été, l'enherbement naturel du vignoble a permis de ne pas souffrir de la sécheresse. Cette année, nous observons encore le rapprochement de la maturité technique et phénologique. Le Botrytis cinerea s'est ainsi développé rapidement sur des baies fraîchement mures préservant et amplifiant la vivacité aromatique. La récolte se termine précocement le 11 octobre dû à un climat particulier. La qualité du millésime se joue indéniablement sur la technicité du tri. Réactivité et stratégie nous ont permis de rentrer de très beaux raisins » Luc Planty

LE COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

« Les premiers jus s'expriment avec équilibre et complexité où la concentration s'allie parfaitement à une vivacité étonnante. 2019 replace l'Homme face à une nature justement sévère et généreuse à la fois. » (commentaire de février 2020)

