

G de GUIRAUD, Bordeaux Blanc Sec

Porte d'entrée dans l'univers des vins de Château GUIRAUD, G de GUIRAUD est un vin blanc sec issu de raisins récoltés à leur optimum de maturité sur une sélection parcellaire dédiée. Son élevage a lieu pendant 6 mois sur lies totales, pour moitié en cuves inox et pour moitié en barriques d'un vin du premier cru liquoreux. L'assemblage équilibré de Sémillons et de Sauvignons, ainsi qu'une fermentation malolactique réalisée sur quelques lots, lui offrent sa singularité. Frais et gourmand à la fois, G de GUIRAUD s'apprécie dès son plus jeune âge, en s'adaptant très facilement à tout moment de consommation et sur tout type de cuisine.



MILLÉSIME 2025



Surface dédiée à l'AOC Bordeaux Blanc Sec : 42 ha

Densité de plantation : 6600 pieds/ha

Age moyen des vignes : 25 ans

Assemblage : Sémillon (53 %) et Sauvignon Blanc (47 %)

SOLS

Sols : 80 % graves sableuses 20 % graves argileuses

Sous-sols : sables translucides profonds et graves pures traversées par des veines d'argiles rouges et blanches, des marnes calcaires et des bandes de calcaire à huîtres.

VENDANGES

Dates : du 18 août au 3 septembre 2025

VINIFICATION

Fermentation alcoolique : 40 % en barriques ayant élaboré le 1er Grand Cru Classé ; 60 % en cuves inox

Fermentation malolactique : <5 %

Elevage : en barriques d'un vin de Sauternes et en cuve inox (environ 60/40), sur lies fines et bâtonnage régulier

PRODUCTION

155 000 bouteilles

Rendement : 32 hl/ha

TAV = 13.39 % AT = 3.52 g/LH₂SO₄ pH = 3.41



CONDITIONS CLIMATIQUES EN 2025

Le millésime 2025 fut chaud et sec. Dès la fin des vendanges 2024 et jusqu'à la sortie de l'hiver, les précipitations se font faites rares avec 312 mm tombés entre novembre 2024 et mars 2025 (contre 417 mm en moyenne sur la dernière décennie). Dans le même temps, les températures ont été clémentes, favorisant un débourrement précoce au 25 mars. Avril et mai furent arrosés, imposant une rigueur sans faille des équipes à la vigne. La période estivale fut sèche et très chaude avec des vagues de chaleur en août dont la vigne a su parfaitement s'accommoder et l'arrêt de croissance courant juillet a permis une accumulation régulière des sucres. C'est dans ce contexte extrêmement favorable que les vendanges, d'une précocité rare, ont démarré dès le 18 août pour se finir le 3 septembre. Les raisins sont parfaitement mûrs et d'une fraîcheur inespérée.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Le 5 mars 2026, par Matis Bouscarra Gaubert, Maître de chai : « Le premier nez, très explosif, dévoile des arômes d'ananas et de pamplemousse rose. Après aération, il s'ouvre sur des notes de fruit de la passion, de zestes de citron vert, de mandarine et de fleur de lys. La bouche, élégante, est d'une superbe densité avec beaucoup de matière et soutenue par une fraîcheur et une tension notable, étirant celle-ci. Suave, gourmand et presque salin, G de Guiraud 2025 s'inscrit parfaitement dans sa lignée et se révèle d'une qualité remarquable. »